GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

OCAK - ŞUBAT 2014 | YIL 8 | SAYI 26

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ TURKISHFOOD SAFETY ASSOCIATION

2014'te Parçalar Tamamlanmayı Bekliyor

Pieces are Waiting to be Completed in 2014

Denetim kadar bilinç de önemli
Awareness is important as inspections

Önlem gribi tanımakla başlıyor
Flu prevention starts with awareness

Gıda emniyeti ve gıda güvenliği
Food security and food safety

Gıda güvenliğinde üç önemli dinamik
3 dynamics of importance in food safety

Coca-Cola
mutluluga
kapak aç
Coca-Cola
Coca-Cola

Kaliteniz güvencemiz altında...

Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

Kalite Sistem Grubu 1991'den bu yana Türkiye merkezli olarak 15 ülkede; Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı ve Çevre ana konularında çözüm ortağı yaklaşımıyla "gıda, tarım, kozmetik, kişisel bakım ürünleri, ilaç vb." sektörlere profesyonel destek hizmetleri sunan bir uzmanlık merkezidir.

Kalite Sistem Grubu

Affiliated to the Austrian Agency for Health and Food Safety

www.kalitesistem.com

Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri - *Members of the Turkish Food Safety Association*

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.
Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)
Anadolu Cam San.A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Banvit A.Ş.
Baran Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)
Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.
Dupont Türkiye
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.
Eczacıbaşı Girişim Paz.Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Ege İhracatçı Birlikleri
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.
HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.
ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.
İbrahim Tiryaki
İntertek Test Hizmetleri A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuarları A.Ş.
Kent Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş. (Mondelez International)
Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.
Martin Bauer Bitki Meyve Çayları Üretim A.Ş.
Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)
Metro Group
Migros Ticaret A.Ş.
Moova Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Penguen Gıda San. A.Ş.
Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Santia Consulting Ltd
Sardunya Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Shaya Mağazacılık A.Ş.
Sincer Dış Ticaret
Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.
Sütaş A.Ş.
Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş.
Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Tat Konserve San. A.Ş.
Teknik Tarim Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.
Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.
Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
TÜGİS /Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
Unilever Türk A.Ş.
Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

GIDA GÜVENLİĞİ
Food Safety Magazine

SAHİBİ I OWNER
Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ I MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ I COORDINATOR
Necdet Buzbaş

YAYIN KURULU I EDITORIAL BOARD
Ata Akıcı, Edip Sincer, Fezal Belgin, Gül Paycı, Muhteber Ersin, Prof. Dr. Necla Aran, Nerma Gökçe, Perihan Yolcu Ömeroğlu, Petek Ataman, Samim Saner, Ülker Tokgöz, Yüksel Soyubelli, Zühal Başaran

EDİTÖR I EDITOR
Bilge Alnıak
bilge.alniak@tematik.com.tr

YÖNETİM YERİ I MANAGEMENT OFFICE
Gıda Güvenliği Derneği
Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi
Kat 4/10 34724 Kızıltoprak / İstanbul
Tel: 0 216 550 02 23 - 550 02 73
Faks: 0 216 550 02 74
www.ggd.org.tr ***e-posta:*** *ggd@ggd.org.tr*

YAPIM I PRODUCTION
tematik
Bağdat Cad. No:168/6 Selamiçeşme
Kadıköy / İstanbul
Tel: 0216 350 23 92 - 93 **Faks:** 0216 350 23 94
www.tematik.com.tr

BASKI I PRINTING
A4 Ofset Matbaacılık
Oto Sanayi Sitesi Yeşilce Mh. Donanma Sk. No:16
Kağıthane / İstanbul
Tel: 0 212 281 64 48
www.a4ofset.com

Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir. Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren firmalara, yazılardaki görüşler yazarlarına aittir. Üç ayda bir yayınlanır.

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

All copyrights are reserved by Turkish Food Safety Association. The citation is authorized provided the source is acknowledged. The responsibility and liability of all advertisements are retained by the advertising company. Turkish Food Safety Association has no responsibility or liability for consequences of any statement or argument of the authors. Published quarterly.

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Gıda Güvenliği Derneği'nin 10. yılına, Gıda Güvenliği dergisinin de 8. yılına girmiş bulunuyoruz. Bir sivil toplum hareketinin 10 yılı devirmesi, keza bir derginin de 8 yıldan beri çıkıyor olması kolay değil. Bu başarı ancak bu harekete inananlarla ve gönül verenlerle birlikte yakalanabiliyor. O nedenle ben, 10. yılımız vesilesi ile bugüne kadarki yönetim kurullarında görev almış ve halen görevde olan yönetim kurulu üyelerimize, derneğimizin değerli üyelerine, bilimsel danışma kurulu üyelerine ve siz dergimizin sevgili okuyucularına gönülden teşekkür ediyorum. Sizlerle beraber güzel ve verimli bir 10 yılı geride bıraktık. İyi ki varsınız...

Konusunda ülkemizin tek yayını olan Gıda Güvenliği dergisinin amacı siz okurların ihtiyaçlarına cevap verebilmek ve beklentilerini karşılayabilmektir. O nedenle sizlerden gelecek görüş, öneri ve eleştiriler bizim için çok ama çok önemli. Bir, iki dakikanızı esirgemeyip dergide görmek istediğiniz konuları, isimleri, olayları bizzat bana; *samim.saner@ggd.org.tr* adresime göndermenizi sizlerden özellikle rica ediyorum.

Dergimizin bu sayısında hangi içerikleri bulacaksınız kısaca bunlardan da bahsetmek isterim. Malum yeni bir yıla girdik. Yeni yılın hedeflerini konuşmadan önce geçtiğimiz yılın bir değerlendirmesini yapmak gerektiğine inanıyoruz. Dolayısıyla Yuvarlak Masa bölümümüzde gıda güvenliği alanında farklı paydaşlar 2013 yılını nasıl değerlendiriyor sizler için öğrendik. Gıda güvenliği alanında neler başarıldı, eksiklerimiz neler, 2014'de yapılması gerekenler nedir gibi soruların yanıtını dergimizde bulacaksınız.

Yeni sayımızın bir diğer önemli konu başlığı ise Analiz bölümümüzde masaya yatırılan okul kantinlerindeki hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarıdır. Bu alanda yapılan çalışmaları okul çağında çocuğu olan ebeveynlerin ilgiyle okuyacağını düşünüyorum.

Dergimizin ilgi çekici bir diğer konu başlığı ise daha ziyade kış günleri gündemi sıkça meşgul eden grip konusu üzerine. Grip nasıl bir virüstür, gripten korunmak için neler yapmak gerekir, dergimizin Görüş bölümünde okuyabilirsiniz.

Ve her zamanki gibi Türkiye ve dünyadan gıda güvenliğine ilişkin güncel, ilginç ve şaşırtıcı haberleri, bilimsel makaleleri dergimizde bulmanız mümkün.

Son olarak yeni yılın ilk sayısını elinizde tutuyor olmanız vesilesi ile Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu adına yeni yılınızı en iyi dileklerimizle kutlar, sağlıklı, mutlu, başarılı ve bereketli bir 2014 yılı geçirmenizi dileriz.

İçindekiler / Contents

5 **GİRİŞ YAZISI** I PREFACE

8 **HABERLER** I NEWS
- 8 • **Bakış GGD** / View TFSA
- 12 • **Bakış Türkiye** / View Turkey
- 20 • **Bakış Dünya** / View World

28 **İNFOGRAFİK** I INFOGRAPHIC
Gıda emniyeti ve gıda güvenliği

30 **ANALİZ** I ANALYSIS
Denetim kadar bilinçlenmek de önemli

40 **AKTÜEL** I ACTUAL
Önlem gribi tanımakla başlıyor

42 **BAKIŞ EFSA** I VIEW TURKEY

45 **İNFOGRAFİK** I INFOGRAPHIC
Zoonozlar

46 **SEKTÖREL BAKIŞ** I SECTOREL VIEW
Kaliteyi arttırmak için yatırımlara devam

48 **ÜYELERDEN HABERLER** I
NEWS FRON THE ASSOCIATES

52 **MAKALE** I ARTICLE
- 52 • Gıda güvenliğinde 3 önemli dinamik
- 54 • Gıda güvenliğinde hijyenik mühendislik ve tasarım
- 56 • Mantarlar ve zehirleri (mikotoksinler)

62 **RASFF** I RASFF

64 **AJANDA** I AGENDA

34 **YUVARLAK MASA**
2014'TE PARÇALAR TAMAMLANMAYI BEKLİYOR

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ BİLİMSEL DANIŞMA KURULU
SCIENTIFIC ADVISORY COMMITTEE OF FOOD SAFETY MAGAZINE

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve Hayvan Besleme Böl.
Yrd. Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ünv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Dietetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ DANIŞMA KURULU
ADVISORY COMMITTEE OF FOOD SAFETY MAGAZINE

Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP / Almanya
Meral Gündüz
IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency / İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

Güzeller içinden bir seni sevdim

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

Banvit

HELAL

Elle kesim

EFSA aspartamın güvenilir olduğunu bir kez daha açıkladı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) gerçekleştirdiği aspartam risk değerlendirmesinde, aspartam ve aspartam parçalandığında ortaya çıkan ürünlerin kullanımının tüketim açısından güvenli olduğu sonucuna vardı.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner yaptığı açıklamada "Gıda Güvenliği Derneği olarak uluslararası sağlık ve gıda otoritelerinin bilimsel raporlarına dayanarak bugüne kadar güvenli olduğunu vurguladığımız aspartam, bir kez daha EFSA tarafından değerlendirildi. Yapılan risk değerlendirme çalışması sonucunda aspartamın güvenilirliği bir kez daha kanıtlandı" dedi.

EFSA aspartam ve aspartam parçalandığında ortaya çıkan ürünlerin kullanımının insan tüketimi açısından güvenli olduğu sonucuna vardı. Yapılan bilimsel değerlendirmeler sonucunda günde 40 mg/kg vücut ağırlığı şeklindeki mevcut "Kabul Edilebilir Günlük Alım" miktarının (ADI) genel popülasyon için koruyucu olduğu sonucuna varıldı. EFSA sadece genetik olan fenilketonüri hastalığına (PKU*) sahip kişiler için bu limitin geçerli olmadığını ve PKU hastalarının düşük fenilalaninli (proteinlerde bulunan bir amino asit) bir diyet uygulamaları gerektiğini belirtiyor. Gebelik dönemi ile ilgili olarak yapılan bilimsel değerlendirme sonucu mevcut kabul edilebilir günlük kullanım miktarına maruziyetin (PKU'dan muzdarip kadınlar haricinde) gelişen fetüs üzerinde hiçbir risk oluşturmadığı sonucuna varıldı.

EFSA HAS ANNONCED AGAİN THAT ASPARTAM WAS DEPENDABLE

The European Food Safety Authority (EFSA) completed its risk assessment on aspartame and concluded that aspartame and its breakdown products are safe for human consumption.

GGD "Hijyenik Tasarımlar" eğitim programı düzenledi

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu'nun ve Türkiye temsilcisi Gıda Güvenliği Derneği'nin 5-6 Aralık tarihlerinde ortak düzenlediği "Hijyenik Tasarımlar" Eğitim Programı Türkiye'de ilk kez gerçekleştirildi.

Ekipman üreticileri, gıda endüstrisi, araştırma enstitüleri ve sağlık otoritelerinden oluşan bir konsorsiyum olan Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (European Hygenic Engineering and Design Group- EHEDG) 1989 yılında kuruldu. Ürün işleme ve paketlenmesinde hijyenin teşvik edilmesini amaçlayan EHEDG, tüm gıda üretim aşamalarında hijyenik mühendislik ve tasarımın geliştirilmesini sağlayarak güvenli gıdanın üretilmesini hedefliyor. EHEDG bu doğrultuda gıdaların elleçlenmesi, hazırlanması, işlenmesi ve paketlenmesi gibi aşamaların hijyenik makinelerde ve hijyenik alanlarda yapılmasını şart koşan Avrupa Birliği (AB) mevzuatını aktif olarak destekliyor.

EHEDG'nin Türkiye temsilcisi olan Gıda Güvenliği Derneği (GGD)'nin bu temsilcilik çatısı altında ilk uygulaması olan Hijyenik Tasarımlar Eğitim Programı, 5-6 Aralık'ta İstanbul'da Kozyatağı By Otell'de gerçekleştirildi. Türkiye'nin önde gelen firmalarından 65 katılımcıya, Almanya'dan gelen Knuth Lorenzen, Hans Werner Bellin ve Ferdinand Schwabe tarafından eğitim verildi. GGD ve EHEDG'in yaptığı anlaşma çerçevesinde, Nisan 2014'den başlayarak eğitim programı Türkçe olarak Prof. Dr. Y. Onur Devres ve Prof. Dr. Barbaros Özer tarafından İstanbul ve Ankara'da da gerçekleştirilecek. Konu ile ilgili duyurulara www.ggd.org.tr sayfasından erişilebilir.

GGD ORGANIZED "HYGIENIC DESIGNS" TRAINING COURSE

As the representative of the European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) in Turkey and the Turkish Food Safety Association realized the first event of the Group in Turkey with the "Hygienic Designs" Training Course held jointly on 5-6 December 2013.

GGD TV Net'in konuğu oldu

Gıda Güvenliği Derneği'nin faaliyetlerini tanıtmak, tüketicileri gıda güvenliği konusunda bilinçlendirmek amacı ile çeşitli televizyon programlarına konuk olan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, tüketicileri birincil ağızdan aydınlatıyor.

TV Net kanalında yayınlanan Sağlık Raporu programının 14 Ocak'ta konuğu olan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, programda tüketicilerin en çok merak ettiği sorular olan gıda alırken dikkat edilmesi gerekenler, açıkta satılan gıdaların riskleri, gıda ürünlerinin saklanması gibi konularda izleyicileri bilinçlendirdi.

Programda Gıda Güvenliği Derneği'nin kuruluş amacı ve faaliyetleri hakkında da bilgilendirmede bulunan Saner, tüketicilere şu tavsiyelerde bulundu: "Tüketicilerin satın alınan gıdanın ambalajlı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onaylı olmasına dikkat etmeleri gerekiyor. Gıda ürünlerinin kimin tarafından, hangi tarihte üretildiği son derece önemli. Ambalajlı ürün öncelikle dışarıdaki bulaşmalardan ari olduğu için açık ürünlere göre daha hijyeniktir" diyen Saner, gıda ürünlerinin uygun koşullarda muhafaza edilmesinin de gıda güvenliği açısından son derece önemli olduğuna dikkat çekiyor. Soğuk veya sıcak zincire tabii olan gıdaların bu kriterlere göre satışa sunulması ve eve geldiğinde de bu ürünlerin aynı kri-

terlere uygun şekilde saklanması gerektiğine vurgu yapıyor.

Gıda güvenliği konusunda dünyanın en iyi mevzuatına Avrupa Birliği (AB)'nin sahip olduğuna dikkat çeten Saner, Türkiye'de bulunan mevzuatın da AB mevzuatına çok yakın mevzuat olduğunu belirterek tüketicileri gıdayla ilgili sansasyonel haberlere kulak asmamaları, ancak bilinçli tüketici olmaları yönünde uyarıyor.

TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION WAS A GUEST ON TV NET.

Samim Saner, President of Food Safety Association, is a guest on television programs to introduce the activities of Food Safety Association and to inform consumers about food safety. He is giving information to consumers.

GGD sektör komiteleri ile artık daha güçlü

Gıda Güvenliği Derneği çatısı altında faaliyet yürütmek üzere 6 farklı iş kolunda Sektör Komiteleri kuruldu. Gıda güvenliği alanında üyelerin daha aktif söz söyleyebilmesi ve derneğin lobi oluşturma gücünün artması amacıyla kurulan komiteler ilk toplantılarını almaya başladı.

Gıda Güvenliği Derneği'nin 5. Genel Kurulu'nun ardından Yeni Yönetim Kurulu çalışmalarına devam ediyor. Dernek üyelerinin gıda güvenliği alanında görüşlerini ve ihtiyaçlarını daha iyi ortaya koyabilmeleri, bu alanda atılacak adımların somut ve sürdürülebilir olabilmesi için Yönetim Kurulu dernek bünyesinde faaliyet gösterecek "Sektör Komiteleri" kurulması karası aldı. Bu doğrultuda; Bitkisel Üretim; Hayvansal Ürünler ve Su Ürünleri, İşlenmiş Gıda, Ev Dışı Tüketim, Perakende, Lojistik ve Soğuk Zincir alanlarında olmak üzere 6 disiplinde çalışacak Sektör Komiteleri kuruldu.

Sektör Komiteleri ile gıda güvenliği ile ilgili mevzuat konularında proaktif hareket etmek, görüşe açılan mevzuat taslaklarının incelenmesi ve üyelerden gelen görüşlerin harmanlanarak Bakanlığa sektör görüşlerinin iletilmesi ve görüşlerin savunulması, Bakanlık toplantılarına aktif katılım, sektör sorunlarına yönelik konuların değerlendirilmesi ve çözüm önerilerinin üretilmesi ve gıda güvenliğinin gelişimi ve merdivenaltı üretimin önlenmesi için lobi oluşturma faaliyetlerinin yürütülmesi planlanıyor.

Bu hedeflerle oluşturulan Sektör Komiteleri 2013 Kasım ayı itibariyle toplantılar yapmaya başladı. Soğuk Zincir ve Lojistik Toplantısı 6 Kasım, İşlenmiş Gıdalar Komite Toplantısı 19 Kasım, Hayvansal Ürünler Komite Toplantısı 11 Aralık ve 16 Aralık tarihlerinde toplantılarını gerçekleştirdi.

TFSA NOW STRONGER WITH SECTORAL COMMİTTEES

Sectoral Committees have been established in 6 different fields of business to be operated within the Turkish Food Safety Association. Founded with the aim of enabling members to raise their voices more actively in the field of food safety and of strengthening the lobbying capacity of the Association, the committees have already started to hold their first meetings.

Dijital gücümüzü arttırıyoruz

Gıda Güvenliği Derneği sosyal medyada her geçen gün takipçi sayısını arttırarak gıda güvenliği konusunda geniş kitlelerle etkileşime geçiyor. Gıda Güvenliği Derneğine şu adreslerden ulaşabilirsiniz:

www.ggd.org.tr

www.facebook.com/gidaguvenligidernegi

www.twitter.com/gidaguvenligiTR

www.youtube.com/GidaGuvenligiDernegi

Facebook'ta ne konuşuluyor?

Gıda Güvenliği Derneği, Facebook takipçileri ile etkileşimini sürdürüyor. Takipçilerimiz yönelttiğimiz sorulara ilginç, bir o kadar da düşündürücü yanıtlar veriyor. Tüketicilere yönelttiğimiz sorumuza gelen yanıtları paylaşıyoruz.

Satın aldığınız bir gıdanın güvenli olduğunu düşünmenizde öncelikli ne etkili olur? Neden?

a) Ürünün markası
b) Ürünün ambalajı
c) Ürünün görüntüsü, kokusu veya tadı
d) Ürünün üretim izinleri, etiketi vb.
e) Ürünün satın alındığı/tüketildiği yer

GÜLŞEN ALAN : Marka ve ambalajı hepsi hikâye. Etiket veya barkoda ne kadar güvenebilirsiniz ki? Son kullanma tarihi geçmiş fakat elde kalmış ürünlerin etiketini yenileyerek tekrar satışa sunuyorlar. Bence ürünün kokusu, tadı ve görüntüsüne dikkat etmek lazım.

AYŞE SU KAYALIOĞLU : Gıda mühendisleri de çare değil. Bir- iki ay sıkı tutuyor işi, sonra iş yerine uyuyor bir şekilde.

MERYEM KORKMAZ : Tadı, kokusu ve görünüşü bence. Ambalajının veya markanın iyi olması içindeki ürünün de iyi olduğu anlamına gelmiyor. Tatmak, koklamak ve görmek daha mantıklı.

ÖZGE SOMUNCU : Görüntü, koku ve tat. Birkaç makinaya bakıyor tarihi değiştirmek. Ayrıca marka meselesi palavra.

RECEP ÖZGÜL : Ürünün markası ve buna bağlı olarak bu firmada bir gıda mühendisinin istihdam edilip aktif görevlendirilmesi gıdayı daha güvenli kılar.

WHAT'S HOT ON FACEBOOK?

The Turkish Food Safety Association maintains its interaction with its Facebook followers. Our followers respond to our questions with answers that are as thought-provoking as they are interesting. Here, we are sharing the responses we have received to our questions.

Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz

Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

1989'dan Günümüze

"Türkak bünyesinde 259 akredite metot"

- **Mikotoksin analizleri** (Aflatoksin, Okratoksin A, Deoksinivalenol, Zearalenon, Fumonisin, Patulin)
- **Polisiklik aromatik hidrokarbonlar** (BaP, BaA, BbF, CHRY)
- **Ağır Metaller, Melamin**
- **GDO analizleri**
- **PCR metodu ile patojen bakteri analizleri**
- **Gıda ile temas eden materyal analizleri**
- **Besin öğeleri**
- **Yem analizleri**

ÇEVRE
GIDA VE ENDÜSTRİYEL ANALİZ LABORATUVARI

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

TÜRKAK Test TS EN ISO/IEC 17025 AB-0364-T

TÜRKAK Test TS EN ISO/IEC 17025 AB-0363-T

T.C. ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK BAKANLIĞI
Yeterlilik Belge No Y-34/046/2009

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Merkez Mah. Tatlıpınar Sok. Mart Plaza No:13 Kat:1-2 34400 Kağıthane - İstanbul Tel.: (0212) 321 09 00 (pbx) Faks: (0212) 321 09 75
www.cevreanaliz.com - info@cevreanaliz.com

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014 tarihleri arasında Çukurova Üniversitesi'nde gerçekleştirilecek.

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ortaklığı ile gerçekleştirilecek sempozyum sürecince; kamu, özel sektör temsilcileri ve akademisyenler bir araya gelecek. Katılımcılar paneller, sözlü ve poster bildiriler ile birikimlerini paylaşırken; konuyu her yönüyle tartışacak.

Sempozyum çağrısında; geleneksel gıdaların her kültürde olduğu gibi Türkiye'de de coğrafya, iklim, tarımsal üretim imkânları, geleneksel yaşam ile şekillenmiş ve yüzlerce yıllık deneyimle biçimlenmiş olduğu vurgusu yer alıyor. Geleneksel gıdalar ise hiçbir modern teknoloji olmaksızın, sadece mevcut imkânlarla gıda muhafazasının temel faktörlerini sanatsal bir incelikle kullanarak oluşturulan son derece özgün ürünler olarak tanımlanıyor.

Sempozyumun taşıdığı önem ise sosyal ve kültürel bir miras olarak değerlendirilen geleneksel gıda ürünlerinin; korunması, devamlılığının sağlanması, ülkesel ve bölgesel ölçeklerdeki geleneksel gıda ürünlerinin envanterlerinin çıkarılması, hijyenik koşullarda modern endüstriyel yöntemlerle tüketiciye güvenli gıda olarak sunulması olarak ifade ediliyor.

Sempozyum süresince sunulacak bildirilerin konu başlıkları ise şöyle: Geleneksel gıdalarda gıda güvenilirliğinin sağlanması; geleneksel gıdaların ülkesel ve bölgesel boyutta kırsal kalkınmadaki yeri; geleneksel gıdalar ve markalaşma; geleneksel gıdaların dayandığı geleneksel tarım ürünleri; geleneksel gıdaların tanıtımı, reklamı ve rekabete karşı korunmalarının sağlanması; geleneksel gıdalar ve gıda mevzuatı/ülke politikaları; geleneksel gıdalarda izlenebilirlik; toplumda geleneksel gıda algısı; geleneksel gıdaların iç-dış pazar şansı ve ekonomiye katkısı; geleneksel gıdalar, coğrafik işaretleme ve tescil; geleneksel gıdalar ve organik tarım; geleneksel gıdaların şekillenmesinde coğrafi ve kültürel öğelerin yeri ve geleneksel teknolojiler.

IV. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS TO BE HELD IN APRIL

IV. International Symposium on Traditional Foods will be held at Çukurova University on 17-19 April 2014.

Kaynak: Çukurova Üniversitesi

Yönetmelik değişikliği tepki ile karşılandı

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, 7 Ocak'ta yapılan bir düzenleme ile değişti. Değişiklik Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi ve Ziraat Mühendisleri Odası'nca eleştirildi.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik'te yapılan değişiklikle gıda işletmelerinde istihdamı zorunlu olan gıda, kimya ve ziraat mühendisleri ile veteriner hekimlerin bağlı oldukları meslek odalarınca belgelendirilmeleri zorunluluğu kaldırıldı. 7 Ocak'ta gerçekleştirilen bu değişiklik Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi ve Ziraat Mühendisleri Odalarınca tepki ile karşılandı.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, gıda işletmelerinde gıda güvenliği ile ilgili meslek mensuplarının istihdamını sınırlandırdığı ve çok sayıda işletmenin denetim dışı kaldığı gerekçesi ile eleştiriliyordu. Yapılan son yönetmelik değişikliğinin ise daha büyük sorunlara yol açacağı görüşünde olan 4 meslek örgütü yayınladıkları ortak basın bülteni ile gerekçelerini kamuoyu ile paylaştı.

Basın bülteninde tarladan/çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanmasında görev alan tüm meslek disiplinlerinin odalarınca belgelendirilmesi sayesinde, sektörde zorunlu olarak istihdam edilen meslek mensuplarının, odaların kendi iç denetimlerine tabii olurken, yapılan yönetmelik değişikliği ile bu durumun takip edilmesinin son derece zor hale geleceğine, odaların mesleki icra yetkilerinin yok sayılacağına dikkat çekiliyor.

Yapılan değişikliğin gıda güvenliği açısından da sorunlar doğuracağına işaret edilen ortak basın bülteninde; "Bundan böyle eğitimsiz veya sahte diploma sahibi kişilerin

ürettiği gıdalar nedeniyle gıda güvenliği sorunlarımız daha da artacaktır" deniliyor. Odaların sahip oldukları mesleki denetim yetkisi ile verdiği kamusal hizmetin başka bir kurum tarafından sağlanmasının mümkün olmadığı da belirtiliyor.

Kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları olan odaların, üyelerinin özlük haklarını korumakla görevli olduğu vurgulanırken, şimdiye kadar mühendis ve veteriner hekimler için taban ücretleri belirleyen ve uygulayan bu meslek kuruluşlarının takip sistemini neredeyse işlemez hale getirerek; söz konusu alanlarda çalışan meslek mensuplarının asgari ücretle çalıştırılmasının yolunun açıldığı işaret ediliyor.

Yönetmelik değişikliği ile sektörde istihdam ve kayıtdışı sorununun artacağı, gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, veteriner hekimler ve ziraat mühendislerinin asgari ücretle çalıştırılabileceği, bu durumun kayıtdışı ve diploma ticaretini arttırarak gıda güvenliği alanında önemli sorunları doğurabileceğine vurgu yapılıyor.

REGULATORY AMENDMENT RAISED EYEBROWS

The Regulation on the Registration and Approval of Food Establishments was amended with a legal arrangement enacted on 7 January 2014. The amendment was criticised by the Chamber of Food Engineers, the Chamber of Chemical Engineers, the Central Council of the Union of Turkish Veterinarians and the Chamber of Agricultural Engineers.

Zeytinyağında hile DNA analizi ile önlenecek

Zeytinyağı, karışıma uğrayan ürünlerin başında geliyor. Bu hilenin önüne DNA analizi ile geçilebilecek.

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü (İYTE) Moleküler Bilimi Genetik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Sami Doğanlar ve doktora öğrencisi Ali Tevfik Uncu, DNA teknolojisini kullanarak zeytinyağına karıştırılan maddelerin kesin olarak tespit edilmesini sağlayan yeni bir yöntem geliştirdi. "DNA'ya Dayalı Tağşiş Tespit Metodu" adı verilen teknoloji sayesinde, zeytinyağındaki tağşiş yani karışım tespit edilecek. Ayrıca zeytin ağaçlarının bu metot sayesinde moleküler kimlik kartları olacak ve zeytinyağında uluslararası çapta markalaşmanın önü açılacak. Her canlı ve bitkinin kendine has genetik farklarından yola çıkarak geliştirilen moleküler markör teknolojisi sayesinde zeytinyağındaki karışım kesin olarak tespit edilebilecek. Bu yöntem ile hile, laboratuvar ortamında yüksek hassasiyette belirlenebiliyor.

Doğanlar, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından desteklenen SANTEZ projesi kapsamında 1,5 yıl üstünde çalıştıkları projenin başarılı sonuçlar verdiğini bildirdi. Doğanlar, "Geleneksel analitik yöntemlerle hileli zeytinyağını tespit etmek mümkün ancak bizim projemizde, daha ayrıntılı ve kesin sonuçlar elde ediliyor. Diğer yöntemlerle aynı asit kompozisyonuna sahip ürünleri birleştirerek elde edilen zeytinyağındaki hile tespit edilemez ancak gen teknolojisini kullanarak elde ettiğimiz bu ürün sayesinde zeytinyağına hangi oranda, hangi tür yağ karıştırıldığını verilerle belirleyebiliyoruz" dedi.

"DNA yalan söylemez, çevre koşullarından etkilenmez" diyen Prof. Dr. Doğanlar, bilimsel literatürdeki bütün çalışmaları gözden geçirerek, zeytinyağına farklı bitkisel yağlarla veya daha düşük kalitedeki zeytinyağlarıyla yapılan tağşişi moleküler düzeyde tespit etmeye çalıştıklarını anlattı. Piyasada hileli zeytinyağlarının sanıldığından daha fazla olduğunu, bunun belirlenmesi için bu şekilde bir kalite kontrolünün yapılması gerektiğine inandıklarını ifade eden Doğanlar, şunları söyledi: "Tüketici zeytinyağı aldığını düşünüyor, ona göre bir ücret ödüyor. Oysa aldığı ürün, tohum yağlarıyla karıştırılmış bir yağ. Aynı şekilde ihraç edilen ürünün saf zeytinyağı olması şart, Avrupa Birliği buna çok önem veriyor. Hileli ürün ihraç eden bir ülke olarak damgalanmamız, hem kötü bir durum hem de ihracatı olumsuz yönde etkiler."

Zeytinyağında yapılan tağşişin hem ticari açıdan etik olmadığına hem de sağlık açısından tehlikeli olduğuna dikkat çeken Ali Tevfik Uncu da yaptıkları çalışmanın ülke ekonomisine büyük katkısının yanında, zeytini ve zeytin yağını koruma altına alacağını vurguladı.

DNA ANALYSIS TO PREVENT ADULTERATION IN OLIVE OIL

Olive oil is on the highest ranks among adulterated foodstuffs. DNA analysis will make it possible to prevent such adulteration.

Kaynak: Milliyet

Rusya 19 ton domatesi geri gönderdi

Türkiye'den Rusya Federasyonu'na ihraç edilen 19 ton domates Batı çiçek tripsi (Western Californian Flower tripsi) bulunduğu gerekçesiyle geri gönderildi.

Rusya'nın Ukrayna sınırında Noviye Yurkoviçi sınır kapısında Federal Bitki Koruma ve Karantina Servisi (Rosselhoznadzor) yetkilileri Türkiye'den ithal edilen toplam 19 ton domates üzerinde zirai karantina kontrolü yaptı.

Rosselhoznadzor Basın Sözcüsü Aleksey Alekseyenko, "Türkiye'den getirilen 19 ton domates kontrol edildi. Laboratuvarda yapılan araştırmada ürünlerde tehlikeli haşarat sayılan Batı çiçek tripsi tespit edildi. 19 ton domatesin Türkiye'ye geri gönderilmesine karar verdik" dedi. Rosselhoznadzor sözcüsü, 11 Şubat tarihinde de Rusya'nın Karadeniz kıyısı Novorossiysk limanında Türkiye'den getirilen 22 ton domatesin benzer gerekçeyle geri gönderildiğini hatırlattı.

RUSSIA RETURNS 19 TONNES OF TOMATOES

19 tonnes of tomatoes exported from Turkey to the Russian Federation were returned due to the identification of Western Californian Flower Trips.

Kaynak: Haberrus

GD mısıra Danıştay'dan red

Danıştay, hayvan yemi olarak ithal edilen ve Türkiye'de satışa sunulan genetiği değiştirilmiş (GD) mısırın kullanımını yasakladı.

GD mısırların hayvan yemi olarak kullanımı ile ilgili Danıştay'dan dikkat çekici bir karar çıktı. Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu, GD mısırların hayvan yemi olarak kullanımına izin veren Biyogüvenlik Kurulu kararlarının yürütmesini durdurdu. Kararla, söz konusu mısırların ithalatı yasaklanmış oldu. Aynı zamanda, iç piyasada olan ürünlerin de toplatılması gerekiyor.

Kamuoyunda tartışmalara konu olan GD mısırlar ile ilgili Danıştay'dan önemli bir karar çıktı. Biyogüvenlik Kurulu'nun hayvan yemi olarak kullanılabilir dediği 16 mısır çeşidinden 2'si için Danıştay'da dava açıldı. Davayı, Ziraat Mühendisleri Odası, Çevre Mühendisleri Odası, Ekoloji Kolektifi Derneği ve Tüketici Hakları Derneği açtı.

Danıştay karara gerekçe olarak, söz konusu GD iki mısır çeşidinin, insan sağlığına etkileri konusunda bilimsel bir uzlaşma olmamasını gösterdi. Uluslararası anlaşmalara atıfta bulunulan kararda, devletin ön tedbircilik ilkesine dikkat çekildi. Ayrıca ürünlerin toplatılması gerektiği de kararda ifade edildi.

GD ürünlerin insana ve çevreye olan etkileri konusunda sakıncalarına değinilen kararda Danıştay, bu ürünlerin zararı hakkındaki bilimsel çalışmaların göz ardı edilemeyeceğinin altını çizdi. Ayrıca Danıştay, söz konusu mısır çeşitlerinin ithalatı ve piyasaya sürülmesinin hukuka aykırı olduğuna karar verdi.

THE COUNCIL OF STATE DISOWNED GM CORN.

Turkish Council of State prohibited the sales of GM corns imported for silage and put in the Turkish market.

Kaynak: Hürriyet

Bağcılık ve şarapçılığın sorunları sempozyumda tartışıldı

2.Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu 31 Ekim-02 Kasım 2013 tarihleri arasında Denizli'de düzenlendi.

Bağcılık ve şarapçılık konusu sempozyumda irdelendi. 31 Ekim-2 Kasım tarihleri arasında, Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliği, Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şubesi ve Kimya Mühendisleri Odası Denizli Şubesi ortaklığında gerçekleştirilen 2. Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu Denizli'de düzenlendi. Birbirinden ayrı düşünülemeyen bağcılık ve şarap sektörünün sorunlarını akademik düzeyde ele alarak ulusal ve sektörel stratejik hedeflerini belirlemeyi ve sektörün sürdürülebilirliğe ulaşmasında yol haritası ortaya çıkarmayı amaçlayan Sempozyum konunun ilgililerini bir araya getirdi.

EGS Kongre ve Kültür Merkezi'nde düzenlenen sempozyumun açılışında konuşan Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, "Şarap bu topraklardan çıkmış üründür. Bizim kültürümüzü, tarihimizi, değerlerimizi yok etme şansımız yok. Kayıt dışını nasıl engelleriz diye konuşmak zorundayız. Yürütülmekte olan politikalar bu sorunu çözmeye yönelik değil. Bizim sorunumuz kayıt dışıdır, haksız rekabettir. Bunların üzerine gitmek durumundayız. AR-GE çalışmaları yapmalıyız. Elimizden geldiğince, gücümüz yettiğince bu sempozyumları yapmaya devam edeceğiz" dedi. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı'nın da bir konuşma yaptığı Sempozyum açılışına, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Genel Başkanı Mehmet Besleme ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Genel Başkanı Turhan Tuncer ve odaların şube temsilcileri ile yaklaşık 200 kişi katıldı.

WINE AND VINICULTURE PROBLEMS WERE DISCUSSED IN THE SYMPOSIUM

3rd National Wine & Viniculture Symposium was held between 31 October-02November 2013 in Denizli.

Kaynak: TMMOB GMO

Gıda ve plastik ambalaj konusu kongre ile irdelendi

Türk Plastik Sanayicileri Araştırma Geliştirme ve Eğitim Vakfı (PAGEV) 8. Endüstri Kongresi'nde, gıda sektöründe plastik uygulamalarının farklılıklarını ve faydalarını masaya yatırdı.

PAGEV'e göre, gıdaların korunması ve raf ömürlerinin uzatılması ambalajın önemini gündeme getiriyor. Bu nedenle, PAGEV'in her yıl düzenlediği kongrenin 8'incisi, "Gıda Sektöründe Plastik Uygulamaları" teması ile 4 Aralık'ta gerçekleştirildi. Kongrede, gıda ambalajlarında plastik kullanımının avantajları ve sektördeki teknolojik gelişmeler tartışıldı.

Kongreye; Farmamak, Bell Packaging, DuPont, Equipolymers, PETKİM, BASF, Kalite Sistem Laboratuvarları Grubu, Extrasolution, Albis Plastic gibi şirketlerden katılan konuşmacılar; sektör temsilcilerine gıda ambalajlarında kullanılan plastik uygulamaları hakkında bilgiler verdi. Farklı bir uygulama ile panellere de yer verilen kongrede; plastik ambalajların günlük hayatta üstlendiği rol, ambalajların hayatı kolaylaştıran etkileri, söz konusu panellerde ele alındı.

PAGEV Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Uysal, "Kongre süresince plastik sektörü içinde özellikle gıda ambalajlarında plastiğin önemini, tüm dünyadaki gelişimini ve sektör ile ilgili yeni teknolojileri de değerlendirme olanağını yarattık" sözleriyle kongreyi değerlendirdi.

FOOD AND PLASTIC PACKAGING DISCUSSED BY A CONGRESS

The Turkish Plastics Industry Foundation (PAGEV) discussed the variations in and benefits of plastic applications in the food sector at its 8th Industry Congress.

Kaynak: PAGEV

Gıda Sektörü TDGF Gıda Kongresi'ndeydi

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TDGF) tarafından "Yüzüncü Yıla 10 Kala" temasıyla, 12-14 Kasım 2013 tarihleri arasında Antalya'da düzenlenen TGDF Gıda Kongresi; gıda ve içecek sektöründen yaklaşık 700 sektör temsilcisini buluşturdu.

İkincisi düzenlenen TGDF Gıda Kongresi 2013'de, sektörün vizyonuna ilişkin görüşler farklı başlıklar altında değerlendirildi. "Gıda Güvenliğinde Global Yaklaşımlar ve Türkiye, Gıda ve İçecek Zincirinde Sürdürülebilirlik, Global Gelişmeler ve Sektörün İhtiyaçları, Toplum Sağlığının Korunması ve Paydaş İşbirliği, Kitle İletişim Araçları ve Tüketici" başlıklı oturumlarda; sektör temsilcileri, bürokratlar ve akademisyenlerden oluşan konusunda uzman birçok konuşmacı yer aldı.

Kongre açılışında ilk konuşmayı gerçekleştiren TGDF Başkanı Şemsi Kopuz, Türkiye'nin tarım ve gıdada belirlediği hedeflere dikkat çekti. Öte yandan artan nüfusla birlikte enerji ihtiyacının da artacağını vurgulayan Kopuz, şunları kaydetti: "2023'de 2 trilyon dolar gayri safi milli hâsıla, 500 milyar dolar ihracat, kişi başına 20 bin dolar gelir seviyesi, 150 milyar dolar tarımsal hâsıla, 40 milyar dolar gıda ve içecek ihracatı hedefliyoruz. Bu hedeflere ulaşmak imkansız değil. Ama zor olduğunu da kabul etmemiz lazım. Bu hedefleri gerçekleştirmek istiyorsak, sanayimizin önünde duran sorunları da 2023 hedeflerimiz doğrultusunda ivedilikle çözmeye başlamalıyız."

Katılımcılara hitap eden Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker ise gıda güvenliğinde Türkiye'nin sıkıntısı olmadığını belirterek, "Türkiye temel gıda maddeleri açısından ihtiyacının üzerinde üretime sahip. Ülkemiz tarım sektörü itibariyle 75 milyonun insanının, 30 milyon turistin gıda ihtiyacını karşılıyor, üstüne de 15 milyar doları sadece gıda olmak üzere 16 milyar dolar ihracat yapıyor" dedi.

FOOD SECTOR MET AT TGDF FOOD CONGRESS

Held by the Federation of Food and Drink Industry Associations of Turkey (TGDF) along the theme of "10 to the 100th Year" in Antalya on 12-14 November 2013, the TGDF Food Congress brought together around 700 sectoral representatives from the food and drink industry.

Kaynak: TGDF

MÜMSAD üyeleri trans yağ kullanmıyor

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD) "hazır gıdalardan trans yağı çıkartacağız" açıklamasını olumlu karşıladıklarını açıkladı.

MÜMSAD üyesi firmaların kendi iradeleri ile yıllardır trans yağsız margarin ürettiklerini anımsatan Metin Yurdagül; Sağlık Bakanlığı'nın bu konudaki çalışmasını MÜMSAD olarak desteklediklerini ve bu adımla beraber hazır gıdalar hakkında oluşmuş ön yargıların yıkılmasını umut ettiklerini ifade ediyor. Türkiye'de margarin sektörünün yüzde 90'ını oluşturan Ülker, Unilever, Marsa, Turyağ ve Küçükbay gibi Türk sanayisinin önemli şirketlerini bünyesinde barındıran MÜMSAD; Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA) Amerika için getirdiği trans yağ ile ilgili düzenleme önerisini de aynı yaklaşımla değerlendiriyor.

MUMSAD MEMBERS FREE FROM TRANS FATS

Association of Culinary Products and Margarine Industrialists (MÜMSAD) declared positive response to the statement, that "we will eliminate trans fats from ready food".

Kaynak: MÜMSAD

İzmir İktisat Kongresi 5. kez düzenlendi

İlki 90 yıl önce, düzenlenen İzmir İktisat Kongresi'nin beşincisi 30 Ekim -1 Kasım 2013 tarihleri arasında İzmir'de düzenlendi.

Küresel Yeniden Yapılanma Sürecinde Türkiye Ekonomisi" ana temasıyla düzenlenen 5. İzmir İktisat Kongresi'nin katılımcıları arasından devletin zirvesi ile Dünya Bankası başkanı Jim Yong Kim de vardı. İzmir'in ev sahipliği ilk kongre, Lozan Barış Görüşmeleri'nin tıkanmış olduğu bir dönemde 1923'ün Şubat ayında düzenlenmişti. İkinci kongre, ilkinden 68 yıl sonra 1981 yılında bu kez 'İzmir İktisat Kongresi' adıyla toplandı. 24 Ocak kararları, 12 Eylül Askeri Darbesi ve ardından yaşanan köklü dönüşümleri takiben düzenlendi. 3. Kongre ise Sovyetler Birliği ve Doğu Bloğunun dağılması ardından oluşan yeni küresel ekonomik tabloda yer bulma çabasındaki Turgut Özal'lı ANAP iktidarında, 1992 yılında düzenledi. 3. Kongre'yi, Avrupa Birliği tam üyelik müzakereleri öncesinde 2004'te toplanan 4. İktisat Kongre'si izledi. 5. Kongre ise küresel finans krizi ile Türkiye'nin 2023 hedeflerinin netleştirildiği bir dönemde toplandı.

İZMİR ECONOMIC CONGRESS WAS HELD FOR THE 5TH TIME

İzmir Economic Congress which was held as a beginning 90 years ago, was held between 30 October-1 November 2013 in İzmir for the 5th time.

Kaynak: BBC Türkçe

Tüketici kanunu sahte gıdayı yasaklıyor

Gıda alanında da pek çok yeni düzenlemeyi içeren, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun, 28.11.2013 tarihli ve 28835 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlandı.

Kanun, kamu yararı çerçevesinde tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, zararlarını tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı, tüketiciyi aydınlatıcı ve bilinçlendirici önlemleri almayı; tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirmeyi ve bu konulardaki politikaların oluşturulmasında gönüllü örgütlenmeleri teşvik etmeye ilişkin hususları düzenlemeyi amaçlıyor.

Kanuna göre; gıda ürünü olmamalarına rağmen şekil, koku ve rengi ile gıda ürünleri ile karıştırılabilecek ürünlerin ithalat ve ihracatı yasak olacak. Bu kısıtlama ile çocukların karşılaşabileceği sağlık sorunlarının önüne geçilmesi hedefleniyor.

Yiyecek taklidi ürünleri satın alan tüketicilerin de uğradıkları maddi ve manevi zararlar nedeniyle dava açma hakları saklı olacak. Öte yandan gıda ürünü olmamasına rağmen gıda ürünü şeklinde üretilen geleneksel el sanatı ürünler ve sağlığa zarar vermeyen ürünler; üzerinde uyarı işareti ve yazısı bulunması şartıyla bu hükmün dışında tutulacak.

Yazılı olarak düzenlenmesi öngörülen sözleşmeler ile bilgilendirmelerin en az 12 punto büyüklüğünde, anlaşılabilir bir dilde, açık, sade ve okunabilir bir şekilde düzenlenmesi gerekiyor.

CONSUMER PROTECTION LAW PROHIBITED FAKE FOOD

Covering various new regulations in the field of food among others, the Consumer Protection Law No. 6502 was published on the Official Gazette dated 28.11.2013 and No. 28835.

Kaynak: Milliyet

Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi için yeni tarih

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, uygulaması ertelenen "karekod" olarak adlandırılan Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi'nin (ÜDTS) 31 Ağustos 2014 tarihi itibarıyla başlayacağını bildirdi.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde, değişiklik ile belirlenen Ürün Takip Sistemi'nin uygulanacağı gıda veya gıda grupları; alkollü içkiler, takviye edici gıdalar, bal, enerji içecekleri, siyah çay, bitkisel sıvı yağlar ile bebek mamaları, formülleri ve ek gıdalar olarak belirlendi.

Bu kapsamda yer alan gıdaların ürün etiketlerinde, ürün doğrulama ve takip sisteminin gerektirdiği kare kodlu etiketleri içermek zorunluluğu getiren uygulamanın başlama tarihi, 31 Aralık 2013'ten 31 Ağustos 2014 tarihine kaydırıldı.

Uygulamaya göre; etiketler üzerinde bulunan iki adet numaranın birincisi açıkta olacak. Yani gözle görülebilecek. Diğer numara ise tüketicilerin satın aldıkları ürünlerin güvenilirliğini sorgulamaları için kullanılacak. Ürün kimlik numarası 19 haneli bir sayıdan oluşuyor. Ürün, satın alındıktan sonra, etiket üzerinde bulunan turuncu alan açılarak ürün kimlik numarası açığa çıkarılıyor.

Üzerine ÜDTS etiketi yapıştırılmış olan ürünler piyasaya sürüldüğünde, ürünü satın alacak olan tüketicilerin öncelikle bu etiketlerin zarar görmemiş ve sağlam olduğunu kontrol etmeleri gerekiyor. Etiketsiz ürün ya da etiketi zarar görmüş ürünün satın alınmaması gerekiyor.

Uygulama çerçevesinde, 31 Ağustos tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler raf ömrü boyunca piyasada kalabilecek.

ÜTDS, şu ürün gruplarında uygulanacak: Alkollü içkiler, takviye edici gıdalar, bal, siyah çay, bitkisel sıvı yağlar, bebek mamaları, mama formülleri ve ek gıdalar.

NEW LAUNCH DATE FOR PRODUCT VERIFICATION AND TRACKING SYSTEM

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock declared that the previously postponed Product Confirmation and Tracking System (PCTS), known as a "2d-code" system, will be launched on 31 August 2014.

Kaynak: tarim.gov.tr

Yumurta Zirvesi'nin ilki düzenlendi

Yum-Bir tarafından sektördeki yeniliklerin paylaşılması, ticari ilişkilerin geliştirilmesi, paydaşlar arası iletişimin güçlendirilmesi ve yumurta tüketiminin artırılmasına katkı sağlamak amacıyla "Yumurta Zirvesi" düzenlendi.

Çok sayıda sektör mensubunun katıldığı Yumurta Zirvesi 31 Ekim-3 Kasım 2013 tarihleri arasında Kemer'de düzenlendi. Yum-Bir tarafından organize edilen zirveye; Türkiye'nin değişik yöresinden 400 civarında yumurta üreticisinin yanı sıra sektöre girdi sağlayan firma temsilcileri akademisyenler ve Bakanlıklardan uzmanlar katıldı. Sektörün tüm paydaşlarını buluşturan zirvede konuşan Yum-Bir Başkanı Derya Pala, bugüne kadar birlik olarak kurumsal yapının güçlendirilmesi, yumurta hakkında kamuoyunda yanlış bilinenlerin düzeltilmesi, yumurta tüketiminin ve ihracatının artırılmasına yönelik çalıştıklarını belirtti. "Daha birkaç yıl öncesine kadar dünya yumurta üretiminde ağırlık Avrupa'da iken, bugün yerini Asya'ya bıraktı ve Türkiye üretimde 10'uncu ihracatta ise 2'inci sıraya yükseldi" diyen Pala, gıdanın, özellikle de temel hayvansal protein kaynaklarının fiyatlarının kaçınılmaz yükselişi karşısında Yum-Bir olarak dünyanın en kıymetli madeni olan yumurta ile dünyayla rekabet ettiklerini belirtti.

EGG SUMMIT MADE ITS DEBUT

The "Egg Summit" was organized by Yum-Bir (Central Union of Egg Producers) for the first time with the aim of sharing new developments in the sector, improving commercial relations, strengthening communication among stakeholders and increasing egg consumption.

Kaynak: YUM-BİR

Beyaz et engelleri aşıyor

Kanatlı Ürünleri Tanıtım Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Şahin Aydemir, Türkiye'nin beyaz ette engelleri aştığını söyledi.

Avrupa'ya yumurta ihraç edildiğini, beyaz et konusunda da ciddi temasların kaydedildiğini söyleyen Aydemir; ticaretteki sorunları siyasi engelleme olarak değerlendiriyor. Beyaz et ihracatı için Brüksel'de kurulan temaslara değinen Aydemir, şunları kaydediyor: "Sektörümüzde Avrupa Birliği (AB) tarafından denetlenmiş işletmelerimiz var. Birçok tesisimiz, Avrupa normlarının üzerinde. İnsan sağlığına ve hijyene önem veren, kalite belgeleri olan tesislerimiz Avrupa'ya neden ihracat yapamasın? Bugün 16 işletmemiz AB'den fiilen onay almış durumda. Bu işletmelerin AB ülkelerine mal ihraç etmesi ile ilgili en ufak bir sıkıntı yok ama siyasi engeller var."

POULTRY MEAT OVERCOMING OBSTACLES
Şahin Aydemir, Board Chairman of Poultry Products Promotion Group (KTG), said that Turkey has eliminated the obstacles.
Kaynak: Akşam Gazetesi

TÜSİAD gıda güvenliğine dikkat çekti

Türk Sanayici ve İşadamları Derneği (TÜSİAD), Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD) Ekonomi ve Sanayi Danışma Komitesi (BIAC) ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın katkılarıyla düzenlenen konferansın odak noktası gıda güvenliği oldu.

Ceylan International Otel'de düzenlenen konferansta, Türkiye'nin 2015 G20 Dönem Başkanlığı çerçevesinde gıda ve tarım sektörünün geleceği, sürdürülebilir ve yenilikçi tarım konuları değerlendirildi.

Konferans yemeğinde konuşan TÜSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Muharrem Yılmaz da konuyu şöyle ele aldı: "Türkiye'de tarım sektörü, ekonomi içinde doğal olarak azalan payına rağmen, gıda güvenliği ve kırsal kalkınma açısından stratejik konumunu devam ettiriyor. İnsanların aktif ve sağlam bir yaşam sürdürebilmeleri için beslenme gereksinimi ve tercihlerine uygun yeterli, sağlıklı ve besleyici gıdaya her zaman ulaşabilmeleri, tarım sektörünü en önemli kılan unsurların başında geliyor."

AB sürecinde müzakereye açılan Gıda Güveliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Faslı'na da değinen Yılmaz; TÜSİAD olarak bu çalışmaların, en etkili uygulamayı mümkün kılacak şekilde gerçekleştirilmesine katkıda bulunmaya özel önem atfettiklerini belirtti.

TÜSİAD DREW ATTENTION TO FOOD SAFETY
The conference organized with the contributions of the Turkish Industry and Business Association (TÜSİAD), the Organization of Economic Cooperation and Development (OECD), the Business and Industry Advisory Committee (BIAC) and the Ministry of Food, Agriculture and Livestock addressed food safety as its focal point.
Kaynak: DHA

8. Gıda Mühendisliği Kongresi başarıya ulaştı

Gıda Mühendisleri Odası tarafından 7-9 Kasım 2013 tarihlerinde 8'incisi düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nde gıda konusu tüm boyutları ile konuşuldu.

Gıda konusunu teknik, hukuki, ekonomik, sosyal ve diğer tüm boyutlarıyla irdelendiği kongre Ankara'da Başkent Öğretmenevi'nde düzenlendi. Kongrenin açılışında Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı birer konuşma yaptı. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı konuşmasında: "Dünyadaki açların sayısını 2015 yılına kadar yarı yarıya azaltmayı öngören Dünya Gıda Zirvesi ve bununla ilişkili "Binyıl Kalkınma Hedefi"nin gerçekleşmesi için yeterli mesafenin alındığını söylemek olası mıdır? Yaşadığımız kapitalist küreselleşme döneminde bunun mümkün olması olası mıdır? Eşitsizliği yeniden üreten, var olan politikalarla bu sorunlara çare bulunacağı şeklinde ham hayaller peşinde koşanların öncelikle bunu kabul etmesi gerekir. Somali'de ve Afrika kıtasının birçok ülkesinde yaşananlar iklim ve kuraklığın bir sonucu olarak yansıtılmakta, açlık bu kıtada yaşayanların kaderiymiş gibi sunulmaktadır. Açlık ne küresel iklim değişimin bir sonucu, ne de insanların kaderidir. Açlığın sebebi, gelişmiş ülkelerin daha fazla sömürme isteği, kapitalizmin yarattığı adaletsiz bölüşüm sistemidir" derken düzenlenen Kongre'de bu sorunlar ve çözüm önerileri, uygulanması gereken gıda politikaları, gıda güvenliği, gelişen gıda teknolojileri, gıda mühendisliği eğitimi gibi birçok konuyu masaya yatıracaklarını ifade etti.

8. FOOD ENGINEERING CONGRESS HAS SUCCEEDED
Chamber of Food Engineers held 8. Food Engineering Congress between 7-9 November 2013 and food issues were discussed in congress.
Kaynak: TMMOB GMO

Gıda mühendislerinin Karatay tepkisi

Prof. Dr. Canan Karatay adına açılan facebook hesabından gıda mühendisliği mesleğine ilişkin olumsuz yorumlar paylaşılması gıda mühendislerinin tepkisine yol açtı.

13 Şubat 2014 tarihinde https://tr-tr.facebook.com/Canan.Efendigil.Karatay adresi üzerinden sosyal medyada Canan Efendigil Karatay adıyla "Gıda Mühendisliği diye bir saçmalık çıktı! Gıda doğal olmalı neyin mühendisliği bu? Gıda Mühendisliği olmaz!" yorumunun paylaşılmasının ardından TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve üniversitelerce söz konuyu paylaşımı kınayan bir basın bildirisi yayınlandı.

Söz konusu basın açıklamasında şu ifadelere yer verildi: "Facebook sayfası üzerinden paylaşmış olan bu ifadeler son derece cahilce, bilim ahlakından uzak ve haddini aşan ifadelerdir. Bu yorumla ilgili olarak, Sayın Karatay'a ulaşılmış, bilgilendirme yapılmaya çalışılmış ve bu açıklama kendisi tarafından yapılmadı ise bunun ilgili tüm taraflara açıklanması için birlikte basın açıklaması yapmak amacıyla görüşme yapılmasına gayret gösterilmiş, ancak kendisinin görüşmeyi/açıklama yapmayı reddetmesi nedeniyle bir sonuca ulaşılamamıştır.

15.02.2014 tarihinde yine aynı sayfada, söz konusu sayfanın bir Facebook fan sayfası olduğu; Prof. Dr. Canan Efendigil Karatay ile hiçbir ilgisi bulunmadığı, paylaşımların bir kısmını Prof. Dr. Canan Karatay'ın gazete ve televizyon röportajlarından alıntı olduğu açıklanmıştır. Açıklamada; bu açıklamayı yapan kişi veya kurumun ismi olmadığı gibi, bugüne kadar kendi adıyla gündeme yansıyan ve büyük tepki alan cümlelere Prof. Dr. Canan Karatay'dan da bir açıklama, yalanlama veya özür mesajı gelmemiştir. Bilim insanı iddiası ile toplumla sürekli görüşlerini paylaşmayı ve doğru yönlendirme görevini üstlenmeyi misyon edinmiş görünen bir uzmanın, başta kendi mesleğine olmak üzere farklı disiplinlerde yetişmiş olan uzmanlara olan saygısı ve sahip olması gereken etik kurallar gereği böyle bir yorumu yapmayacağı ortadadır. Aksine bir durum, kendisine verilen eğitimi, bilimi ve etik değerlerini inkâr etmesi anlamına gelecektir."

FOOD ENGINEERS REACTS KARATAY

Food engineers draw reaction to the negative comments on food engineering profession shared on facebook account in the name of Prof. Dr. Canan Karatay.

Kaynak: TMMOB GMO

Kuraklık gıda fiyatlarını etkileyecek

Kurak geçen kış ayları nedeniyle bu yıl tarımsal üretimin düşeceği tahmin ediliyor. Uzmanlar tarımsal üretimdeki azalmanın, bitkisel ve hayvansal gıda fiyatlarına da olumsuz yansıyacağını öngörüyor.

Kış boyunca havaların sıcak geçmesi ve yıllık ortalamanın altında kalan yağışlarla baş gösteren kuraklık, tarımsal üretim için tehlikeli seviyeye ulaştı. Yağışların mart ve nisan aylarındaki seyri bu yılki tarımsal rekolte için kritik önemde. Hububat, sebze ve meyvede üretim düşüşleri ve buna bağlı fiyat artışları bekleniyor.

Kuraklık riski tarımsal üretimde tehlike sinyali veriyor, mart-nisan yağışları rekoltede belirleyici olacak. Sıcak geçen kış ve yıllık ortalamanın altında kalan yağışlarla ortaya çıkan kuraklık, tarımsal rekolteyi düşürecek. Mart ve nisan aylarındaki yağışlar tarımsal rekolte için kritik. Hububat, sebze ve meyvede üretim düşüşleri ve buna bağlı fiyat dalgalanmalarının işaretlerinin gelmeye başladığını belirten sektör yetkililerine göre, tarımsal üretimin yanı sıra, hayvancılık ve gıda sanayiinde zincirleme sıkıntı yaşanabilir.

Meteoroloji Genel Müdürlüğü verilerine göre, Türkiye genelinde ekim-ocak dönemi yağış ortalaması normalin yüzde 27 altında kalarak 222 milimetre oldu. Aynı dönemde yağışlarda en fazla azalma yüzde 38 ile Akdeniz ve İç Anadolu, yüzde 37 ile Doğu Anadolu bölgelerinde yaşandı.

Yağış azlığının risk olmasına karşılık henüz tarımsal rekolte için kritik düzeyde olmadığını söyleyen Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi İlkay Dellal, mart-nisan aylarında yüksek sıcaklık ve yağış azlığının devam etmesi halinde rekoltenin düşeceğini belirtti. Dellal, "Ekim-ocak döneminde Türkiye genelinde ortalama yağış, normallerin yüzde 27 altında. Akdeniz ve İç Anadolu'da bu oran yüzde 38. Bu durum tarımsal üretim açısından elbette bir risk" dedi.

DROUGHT WILL AFFECT FOOD PRICES

Experts' estimate is agricultural production will fall because of arid winter months. They are predicting that decrease in agricultural production will affect plant and animal food prices.

Kaynak: Zaman

Çiftlikler antibiyotik direncinde etkili

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin yayımladığı yeni bir rapora göre, ABD'de her yıl 2 milyonu aşkın insan antibiyotiklere dirençli enfeksiyonlara yakalanıyor ve en az 23 bini bu nedenle ölüyor.

ABD'de Antibiyotik Direnci Riskleri başlıklı 2013 raporu, insan sağlığı üzerinde en yüksek etkiye sahip antibiyotiğe dirençli etkenlerin neden olduğu yükü ve tehditleri anlık bir durum değerlendirmesi içerisinde sunuyor.

Bu bağlamda, sağlık ve ekonomi üzerindeki etkiler, 10 yıllık tahminler ve önlemenin önündeki engeller gibi çeşitli faktörleri kullanan ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin (CDC), 18 dirençli mikroorganizmayı acil, ciddi ve endişe verici olmak üzere üç tehdit düzeyine ayırdı. Gıda kaynaklı hastalıklarla bağlantılandırılanlar arasında *Clostridium difficile*, *Campylobacter*, *Salmonella Typhi*, *Shigella* ve *Staphylococcus aureus* bulunuyor.

Antibiyotik kullanımı, antibiyotik direncine yol açan tek ve en önemli faktör olarak görülüyor. İnsanlar için reçetelerle sağlanan antibiyotiklerin yüzde 50'si aslında gerekli değil veya doğru bir şekilde yazılmıyor. Buna karşın, gıda kaynaklı antibiyotiğe dirençli enfeksiyonlar konusundaki endişe giderek büyüyor.

Antibiyotikler, gıda üreten hayvanlarda hastalıkları önlemek, kontrol altına almak ve tedavi etmek ve büyümeyi desteklemek amacıyla yaygın olarak kullanılıyor. ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) tarafından yayımlanan verilere göre, Birleşik Devletlerde gıda üreten hayvanlar için satılan antibiyotiklerin ağırlığı, insanlar için satılanlarınkinden daha yüksek. Bu kullanım, gıda üreten hayvanlarda antibiyotiğe dirençli bakterilerin oluşumuna katkıda bulunuyor. Gıda üreten hayvanların taşıyıcı olması sebebiyle, bu hayvanlardaki dirençli bakteriler özellikle endişe verici. Dirençli bakteriler, bu hayvanlardan sağlanan gıdaları kontamine edebiliyor ve bu gıdaları tüketen insanlarda, antibiyotiğe dirençli enfeksiyonlar oluşabiliyor. Antibiyotik kullanımları antibiyotiğe dirençli bakterilerin yalnızca oluşumuna değil, aynı zamanda kalıcı hale gelmesine ve yayılmasına da katkıda bulunuyor. Bu nedenle, antibiyotiklerin sağduyulu bir şekilde kullanılması gerekiyor.

Rapora göre, dünyanın dört bir yanından gelen bilim insanları, gıda üreten hayvanlarda antibiyotik kullanımının halk sağlığına zarar verebileceğine dair kuvvetli kanıtlar sağladı. Bu kanıtlara göre, bu zarar aşağıdaki olay dizilimi ile ortaya çıkıyor: Gıda üreten hayvanlarda antibiyotik kullanımı, antibiyotiğe dirençli bakterilerin çoğalmasına imkân verirken, duyarlı bakteriler baskılanıyor veya ölüyor. Dirençli bakteriler, gıda temini aracılığıyla gıda üreten hayvanlardan insanlara geçebiliyor. Dirençli bakteriler, insanlarda enfeksiyonlara yol açabiliyor. Dirençli bakterilerin neden olduğu enfeksiyonlar, insanlarda sağlık açısından olumsuz sonuçlar doğurabiliyor.

Gıda üreten hayvanlarda antibiyotik kullanımı ile insanlarda antibiyotiğe dirençli enfeksiyon olguları arasındaki bağlantıdan dolayı, CDC gıda üreten hayvanlarda antibiyotiklerin yalnızca veteriner gözetiminde ve büyümeyi desteklemek değil, sadece bulaşıcı hastalıkları yönetmek ve tedavi etmek amacıyla kullanılmasını tavsiye ediyor. CDC, FDA'nın insanların tedavisi açısından önem taşıyan antibiyotiklerin sağduyulu bir şekilde kullanılmasını destekleme stratejisi dâhil olmak üzere, insanlarda ve hayvanlarda uygunsuz antibiyotik kullanımını en aza indirmeye yönelik çabaları teşvik ediyor ve destekliyor. CDC, FDA'nın bu stratejiyi uygulamaya koyacak olan taslak kılavuzu 2013 yılında uygulama planına destek veriyor. Buna ek olarak, CDC hayvanlarda ihtiyatlı antibiyotik kullanımı konusunda veterinerlere sunulan bir eğitim müfredatına da katkı sağladı.

CDC raporunun yayımlanmasından sadece birkaç gün önce, Science Express dergisinde yayımlanan bir makalede, yerel evcil hayvanların, insanlarda antibiyotiğe dirençli *Salmonella* enfeksiyonunun ana kaynağı olmasının düşük bir ihtimal olduğu bildirildi. Araştırmacılar, 22 yıllık bir dönem içerisinde *Salmonella typhimurium* DT104 ile enfekte olan, büyük bir bölümü İskoçya'dan gelen insan ve hayvanlardan alınan

373 numune üzerinde DNA sekanslaması gerçekleştirdi. Bu çalışma sonucunda, insan ve hayvanlardaki *Salmonella* popülâsyonlarının birbirinden ayırt edilebildiği gözlemlendi. Ayrıca, araştırmacılar bakterilerin hayvanlardan insanlara (ve insanlardan hayvanlara) kaç kez geçtiğini değerlendirerek, tahmini sayının oldukça düşük olduğunu tespit etti. Araştırmacılar, bulgularına göre, yerel hayvan popülâsyonlarının insanlardaki *S. typhimurium* DT104 enfeksiyonlarına olan katkısının, en azından İskoçya için daha önceki çalışmalarda gerçekte olduğundan fazla bildirildiği sonucuna vardı. Aynı zamanda, araştırmacılar enfeksiyonun izlediği yolları anlamak ve önleme yollarını tespit etmek için, bakterilerin ve diğer ortamların daha ileri araştırmalara konu edilmesi gerekeceğini belirtti.

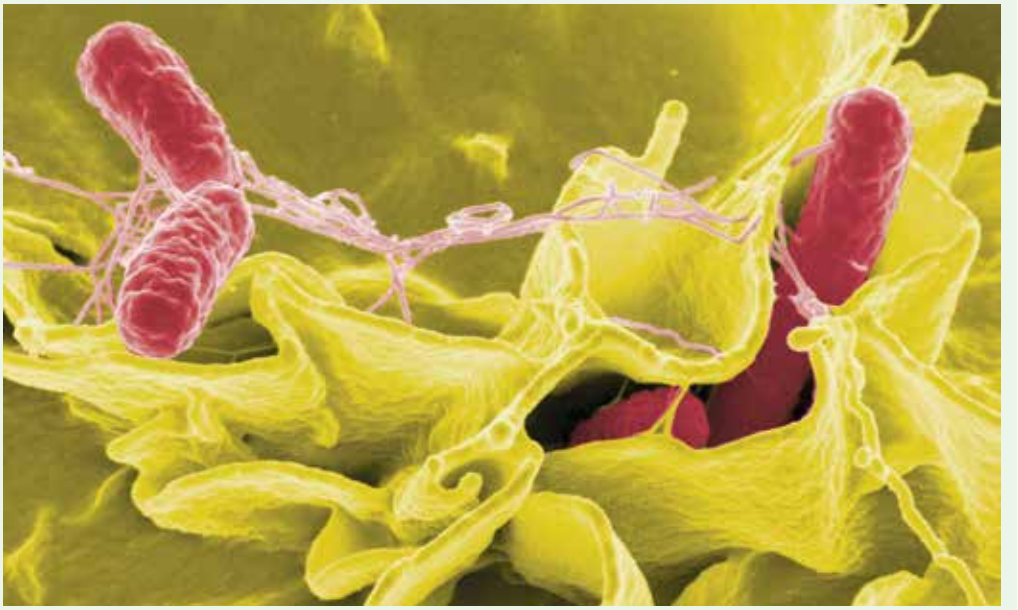
FARMS PLAY ROLE IN ANTIBIOTIC RESISTANCE

Every year, more than two million people in the United States get infections that are resistant to antibiotics and at least 23,000 people die as a result, according to a new report issued by the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

Kaynak: CDC

FSIS kapsamlı bir *Salmonella* Kontrol Stratejisi yayımladı

ABD Gıda Güvenliği ve Denetim Servisi (FSIS), *Salmonella* Eylem Planıyla, *Salmonella* ile bağlantılı hastalıkları önlemek için atacağı bir dizi etkili adımı sundu.



ABD Tarım Bakanlığı'nın (USDA) Gıda Güvenliği ve Denetim Servisi (FSIS) karşılaştığı en acil sorun olan et ve kanatlı ürünlerinde *Salmonella* konusunu ele almak için atacağı adımları açıklayan *Salmonella* Eylem Planı'nı yayımladı. Her yıl tahmini 1,3 milyon hastalık *Salmonella*'ya atfediliyor.

Gıda Güvenliği Müsteşarı, Elisabeth Hagen, "Her yıl çok sayıda Amerikalı *Salmonella*'ya yakalanıyor. *Salmonella* Eylem Planı'nda ayrıntılarıyla anlatılan girişken ve kapsamlı adımlar, et ve kanatlı ürünlerini daha güvenli bir hale getirerek, tüketicileri koruyacak" diyor.

Salmonella Eylem Planı, kurumun et ve kanatlı ürünlerindeki *Salmonella* tehdidini en iyi şekilde ele almak için geliştirdiği stratejiyi temsil ediyor. Bu planda, kanatlı kesimine yönelik çağdışı denetim sisteminin modernizasyonu en yüksek öncelik olarak belirlenmiş. Müfettişlerin yalnızca gıda güvenliğine ilişkin görevlerine odaklanarak, her yıl en az 5 bin hastalığın önlenmesi mümkün.

Salmonella ile ilgili numune alma ve test programlarının geliştirilmesi de bu kapsamlı çabaların bir bölümünü oluşturuyor. Planda, bu programların mevcut en son bilimsel bilgileri değerlendirmeye almasını ve gıda kaynaklı hastalıklarda ortaya çıkan yeni eğilimleri göz önünde bulundurulmasını sağlamak hedefleniyor. Müfettişler de, sorunları hızlı bir şekilde tespit etmeleri için gerekli olan araçlarla donatılacak. Bir tesisin performans geçmişi hakkında daha fazla bilgi alabilecek ve tesis içi koşullara yönelik daha iyi değerlendirme yöntemleri elde edecek olan müfettişler, *Salmonella*'yı daha erken bir aşamada, bir salgına neden olmadan önce tespit etmek için daha iyi bir konuma getirilecek.

Buna ek olarak, planda yeni performans standartlarının oluşturulması; denetime ve tarladan sofraya uzanan devamlı sürecin bütününe yönelik yeni stratejilerin geliştirilmesi; *Salmonella*'nın tüm potansiyel kaynaklarının ele alınması ve Kurumun eğitim ve erişim araçlarının *Salmonella*'ya odaklanması dâhil olmak üzere, FSIS'in *Salmonella* kontaminasyonu oranlarını azaltacak yenilikleri hızlandırmak için yürüteceği çeşitli eylemleri sunuyor.

FSIS RELEASES COMPREHENSIVE STRATEGY TO REDUCE SALMONELLA

The Salmonella Action Plan presents a number of aggressive steps the agency will take to prevent Salmonella-related illnesses

Kaynak: USDA

Gıda skandalları sınır tanımıyor

Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), at eti skandalıyla birlikte, gıda skandallarının sınır tanımadığının açıkça görüldüğünü ifade etti.

Alman kurumu, tüketicilerin korunması için, gıda zinciri boyunca Avrupa genelinde bir resmi kurum ağının kurulması gerektiğini belirtti. BfR'nin AB Gıda Güvenliği Almanağı'nın üçüncü sayısında, BfR 35 Avrupa devletinin ve genel olarak Avrupa'nın gıda güvenliği yapılarını ve kurumlarını kapsayan bir genel bakış sunuyor.

Bu genel bakışta, pestisit değerlendirmelerinden sorumlu kurumlar, sağlıkla ilgili bilgiler (sağlık beyanları) ve hayvanlardan insanlara geçen hastalıklar (zoonozlar) belirtiliyor.

Profesör Dr. Andreas Hensel bu bağlamda şu ifadeleri kullandı: "Avrupa'daki devlet oyuncuları arasında sorunsuz işbirliği, gıda güvenliğini güçlendirir. Avrupa devletlerindeki oyuncular ve yapılar tüm paydaşlarca bilinirse, daha verimli bir şekilde işbirliği yapabilir, tekrarlardan kaçınabilir ve en önemlisi, daha hızlı ve uygun müdahalelerde bulunabiliriz."

FOOD SCANDALS DO NOT STOP AT NATIONAL BORDERS

The horsemeat scandal made it clear that food scandals do not stop at national borders, said the Federal Institute for Risk Assessment (BfR).

Kaynak: Food Quality News

Hileli gıdaya sert cezalara destek

Gıda endüstrisinde daha sıkı denetim ve hileli gıdaya karşı daha sert cezalar için çağrıda bulunan bir rapor, AB komitesi tarafından desteklendi.

Avrupa Parlamentosu Çevre ve Gıda Güvenliği Komitesi, Milletvekili Esther de Lange'ın sunduğu taslak raporu oylarıyla onayladı. Taslak raporda, hileli gıdalar açısından en yüksek riski arz eden beş ürün; zeytinyağı, balık, organik gıdalar, süt ve hububat olarak belirlendi.

Rapor, hileli gıda için bir tanımın yapılması ve Gıda ve Veteriner Ofisi'nin (FVO) hileli gıda vakalarında soruna yönelik resmi kontrollerdeki rolünün ve kaynaklarının geliştirilmesi için çağrıda bulundu.

Rapora göre, özel girişimlerin hileyle mücadele programları oluşturması teşvik edilmeli. Ayrıca, gıda işletmecilerine hileli davranışları yetkili makamlara rapor etme yükümlülüğünün yasal olarak getirilmesi, hile vakalarının erken aşamalarda tespit edilmesine ve halk sağlığına ilişkin tehlikelerin kontrol altına alınmasına destek sağlayabilecek.

Uygulama makamlarının daha çok denetim yaklaşımına yönelmesi, yaptırımların hilede hedeflenen ekonomik kazancın en az iki katı kadar olması ve mükerrer suç halinde, gıda işletmecilerinin tescillerinin geri çekilmesi raporun tavsiyeleri arasında. Bir sonraki adım ise, raporun önümüzdeki yılın başında tüm parlamentoya onaylatılması olacak.

Sıradan gıdalar organik etiketiyle sunuluyor

Milletvekili Martina Anderson, oylamanın de Lange'ın 'Hileli Gıda' raporunun lehine sonuçlanmasından memnun. Anderson şu ifadeleri kullandı: "Hileli gıda yalnızca at etinin sığır eti gibi etiketlenmesiyle bitmiyor. Diğer örnekler oldukça şok edici; sıradan gıdalar 'organik' etiketiyle sunuluyor, batarya kafeslerinden elde edilen yumurtalar, gezen tavuk yumurtası gibi satılıyor ve hatta, yol tuzu sofra tozu olarak kullanılıyor. Hileli gıda zincirinde yer alanların potansiyel mali kazanımlarının yakalanma riskinden daha yüksek olması ve cezaların yeterli derecede caydırıcı olmaması kabul edilemez."

de Lange'a göre, hile riski yakalanma riskinin düşük olması halinde en üst düzeye çıkarken, potansiyel ekonomik kazanç oldukça yüksek. Gıda güvenliğinin ve denetim ve uygulamaların ulusal niteliğinin göz önünde bulundurulmasıyla birlikte, gıda zincirinin karmaşıklığı ve sınırları aşan özelliği sıklıkla hileli gıdalarda düşük tespit olasılığına katkıda bulunan unsurlar olarak ifade ediliyor.

Hesap verebilirlik hedefi

Anderson'a göre, et satışı yapan üreticiler ve süpermarketler sattıkları gıdanın kalitesi ve standardı açısından hesap verebilmeli. "Ortaya koyduğum tadilatlarda, hazır yemeklerde kullanılan etler ve diğer işlenmiş etler dâhil olmak üzere, gıda zincirinde şeffaflığın arttırılmasına ve kaynakta etiketlemenin daha güçlü bir şekilde öne çıkarılmasına yönelik bir çağrı vardı" diyen Anderson ekliyor: "Kuzey'de olduğu gibi, bölgesel etiketleme sistemlerinin mevcudiyetini ve gerekliliğini vurgulayan bir tadilat önergemin, rapora dâhil edilmesi ve oylamada onaylanması beni özellikle memnun etti. Burada, üreticilerin ürünlerini isterlerse 'İrlanda menşeli' veya 'İngiltere menşeli' olarak etiketleyebilmeleri çok önemli."

TOUGHER PENALTIES FOR FOOD FRAUD BACKED

A report calling for stronger policing of the food industry and tougher penalties for fraud has been backed by an EU committee.

Kaynak: Food Quality News

Mikrodalga için gıda güvenliği kurallarına dikkat!

Mutfaklarda yaygın olarak kullanılmaya başlanan mikrodalga için özel gıda güvenliği kuralları olduğunu biliyor muydunuz?

Mikrodalgada bir şeyler pişirirken, her tarafının eşit pişmesi için, gıda maddelerini kapalı bir tabağa eşit aralıklarla yerleştirmek önemli. Zararlı bakterilerin hayatta kalabileceği soğuk noktaları ortadan kaldırmak için, mikrodalgada pişirme süresinin yarısına geldiğinizde gıdaları karıştırmak veya döndürmek gerekiyor.

Gıdanın güvenli bir asgari iç sıcaklığa ulaştığını doğrulamak için, bir gıda termometresi veya fırının sıcaklık probunu kullanmak gerekir. Fırınlar güç ve verimlilik açısından farklılık gösterdiğinden, pişirme süreleri değişebilir. İç sıcaklığı gıda termometresiyle kontrol etmeden önce, pişirmeyi tamamlayan dinlendirme süresini beklemek gerekiyor.

Güvenli asgari iç sıcaklıklar şöyle olmalı;

- Biftek, kotlet, rostoluk et parçaları (dana, kuzu, buzağı vb) için, gıdayı asgari 62,7°C sıcaklığa ulaşacak şekilde pişirilmeli.
- Dana, kuzu ve buzağı kıyması için, gıdayı asgari 71°C sıcaklığa ulaşacak şekilde pişirmeli.
- Tüm kanatlı etlerini, asgari iç sıcaklığı 73,8°C'ye ulaşacak şekilde pişirmeli.
- Yumurtalı yemekleri ve güveçleri 71°C sıcaklığa ulaşacak şekilde pişirmeli.
- Önceden kalmış tüm yemekleri, 73,8°C'ye ulaşacak şekilde pişirmeli.

Bütün, doldurulmuş kanatlıların mikrodalgada pişirilmesi önerilmiyor. Doldurulan malzemeler, zararlı bakterilerin ortadan kaldırılması için gerekli olan sıcaklığa ulaşmayabilir.

Peki, gıdaları mikrodalganızda çözdürmenin en iyi yolu nedir? Etin paketlenmesinde kullanılan köpük tepsilerin mikrodalgada ısıya karşı kararlı olmadığını biliyor muydunuz? Siz bunu yapmadıysanız bile, çocuklarınızdan biri katı köpükten bir bardağı veya tepsiyi mikrodalgaya koymuş ve ne olduğu belirsiz beyaz bir yığın haline getirmiştir. Köpüğün bu şekilde eğrilmesi veya erimesi, zararlı kimyasalların gıdalarınıza taşınmasına neden olabileceğinden, çözdürmek istediğiniz gıdayı paketinden çıkarmanızı, mikrodalgaya dayanıklı bir tabağa veya kaseye koymanızı ve nemi korumak ve güvenli, eşit ısıtma sağlamak için, bu tabak veya kaseyi mikrodalgaya dayanıklı plastik bir filmle kapatmanızı tavsiye ediyoruz.

Mikrodalgada et, yumurtalı güveç veya balık çözdürecekseniz, bu maddeleri çözdürmeden hemen sonra pişirmek önemlidir. Dondurulmuş gıdaların bazı bölgeleri çözdürme sürecinde pişmeye başlar; bu nedenle, gıdanın daha sonra pişirilmek için bekletilmemesi önemlidir. Çözdürmenin en iyi yöntemi buzdolabını kullanmaktır ama bildiğiniz gibi bu da çok zaman alır. O yüzden, çözdürme için mikrodalgayı kullanıyorsanız, gıdanızı hemen pişirin. Sosisli sandviçler, öğle yemeğinde kullanılan etler, tam pişmiş jambonlar ve önceden kalan yemekler gibi hazır gıdalar, üzerinden buhar çıkana kadar mikrodalgada ısıtılmalıdır.

Bununla birlikte yalnızca mikrodalgada kullanılmak için özel üretilmiş pişirme kapları kullanmak da önemlidir. Cam, seramik ve plastikten mamul tüm kaplar, mikrodalgada kullanıma uygun olduğu belirtilecek şekilde etiketlenmelidir. Mikrodalgaya özel plastik filmler, yağlı kağıtlar, pişirme torbaları, parşömen kağıtları ve mikrodalgaya dayanıklı beyaz kağıt havlular güvenle kullanılabilir. Mikrodalgada işlem sırasında, plastik filmin gıdaya temas etmesine izin vermeyin. Mikrodalgada ince plastik saklama torbalarını, kahverengi kağıt veya plastik alışveriş torbalarını, gazete veya alüminyum folyoyu asla kullanmayın. Ayrıca, margarin kutuları, paket yemek konteynırları, kremşanti kaseleri ve tek kullanımlık diğer konteynırların da mikrodalgada kullanılmaması gerektiğini unutmayın. Bu konteynırlar eğrilerek veya eriyerek, zararlı kimyasalların gıdaya geçmesine neden olabilir. Son olarak mikrodalganızı temiz tutmayı da unutmamalısınız. Mikrodalganın iç yüzeyine yapışıp kalan gıdalar, bir gıda güvenliği tehlikesi oluşturabilir. Mikrodalga düzenli olarak temizlenmelidir.

YOUR FULL ATTENTION NEEDED FOR FOOD SAFETY RULES FOR MICROWAVES!

Currently, microwaves are widely used in kitchens. Did you know there are specific food safety rules you need to consider while microwaving?

Kaynak: Cumberlink

Restoranlarda gıda güvenliği nasıl artar?

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) restoranlarda gıda güvenliğini arttırmaya yönelik yeni bulgular ve önleme araçları yayımladı.

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nden (CDC) elde edilen verilere göre, restoranlarda ve şarküterilerde gıda güvenliği konusunda farkındalığın arttırılması ve gerekli uygulamaların sağlanması, ABD'de her yıl bildirilen gıda kaynaklı hastalık salgınlarının birçoğunun önlenmesine yardımcı olabilir. Araştırmacılar, çok yaygın ve maliyetli olan bu halk sağlığı sorununun önlenmesinde kritik önem taşıyan iki aracı temsil eden restoran çalışanlarının eğitimi ve halk sağlığı gözetimi alanlarında önemli boşluklar belirledi.

Bu araştırmada, genellikle gıda kaynaklı salgınlarda bildirilmeyen ama her yıl belgelenen gıda kaynaklı salgınların yarısından fazlasının restoran veya şarküterilerle bağlantılandırılması itibarıyla sorunun temelinde yatan çevresel faktörler olarak gıda hazırlama ve işleme uygulamaları, işçi sağlığı politikaları ve el yıkama uygulamaları tespit ediliyor. ABD'de 48 milyon insan hastalanırken, 3 bini ölüyor. CDC'nin Ulusal Çevre Sağlığı Merkezi'ndeki Çevre Sağlığı Uzmanları Ağı'nın başında bulunan Carol Selman, "Müfettişlerin gıda kaynaklı salgınlara katkıda bulunacak temel faktörleri yakalamaya ve bildirmeye yönelik resmi bir sistemleri yok. Ya da gelecekteki salgınları engelleyebilmek için önleme stratejilerine, bilgi sağlamalarına veya restoranlarda, şarküterilerde ve okullarda rutin düzeltici tedbirler uygulamalarına imkân tanıyan bir yolları hiç olmamış" diyor.

Çevre sağlığı değerlendirmelerinin gıda kaynaklı salgın incelemelerinin bir parçası olarak kullanımını ileriye götürecek yeni gözetim ve eğitim araçları geliştirmek amacıyla, CDC 2000 yılından bu yana kamusal ve yerel sağlık birimleriyle birlikte çaba gösteriyor.

• Ulusal Gönüllü Çevre Sağlığı Değerlendirme Bilgi Sistemi (NVEAIS) restoranları ve banket tesisleri gibi diğer gıda sunum yerlerini, okulları ve diğer kurumları denetleyen ve düzenleyen devlet ve diğer mercileri hedef alan yeni bir gözetim sistemi. Bu sistem, bir gıda kaynaklı salgında nelerin olup bittiğini ve bir salgına neden olması en muhtemel olayları tanımlayan temel çevresel değerlendirme verilerini yakalamak için bir platform sunuyor. Bu veriler, CDC'ye ve diğer halk sağlığı profesyonellerine, gıda kaynaklı hastalık salgınlarının birincil ve temel nedenlerini daha eksiksiz bir şekilde belirleme ve anlama konusunda yardımcı olacak.

• Kamusal ve yerel sağlık birimlerinin, restoranlarda ve diğer yemek servis yerlerinde gerçekleşen gıda kaynaklı salgınları daha geniş kapsamlı bir yanıt ekibinin bir parçası olarak incelemelerine, bir salgının çevresel nedenlerini tespit etmelerine ve uygun kontrol tedbirlerini önermelerine yardımcı olmak amacıyla, ücretsiz bir etkileşimli e-öğrenme kursu geliştirildi. Bu e-öğrenme kursu, gıda sektörüne, akademik çevreye ve kamuya, yani gıda kaynaklı salgınların nedenlerini anlamak isteyen herkese açık.

Selman, "Gıda kaynaklı salgınların çevresel nedenleri konusunda büyük resmi ortaya çıkarmamızı sağlayacak kritik verileri elde etmek için çok önemli bir adım atıyoruz" diyor.

Veri gözetim sistemi ve e-öğrenme kursu, 2014'ün başlarında uygulamaya açılacak. Bu araçlar sayesinde, devletin ve yerel kurumların halk sağlığı gıda güvenliği programları, salgın incelemelerinin bir parçası olarak çevresel değerlendirmelerden sağlanan verileri bildirebilecek ve restoranlarda ve diğer yemek servis tesislerinde gelecekte oluşabilecek gıda kaynaklı salgınların önüne geçebilecek. CDC, bu ürünleri ABD Gıda ve İlaç İdaresi, ABD Tarım Bakanlığı ve devletin ve yerel kurumların sağlık birimleri ile işbirliği içerisinde geliştirdi.

HOW TO IMPROVE FOOD SAFETY?

Centers for Disease Control and Prevention (CDC) releases new findings and prevention tools to improve food safety in restaurants.

Kaynak: CDC

Taklit ürünlerin gerçek bedeli

Taklit ürünler, Avrupa'daki esnaflar ve şirketler açısından haksız rekabet oluşturarak, meşru şirketlere zarar veriyor, dolayısıyla işsizliği arttırıyor. Kimi taklit ürünler ise doğrudan insan sağlığını tehdit ediyor.

Avrupa ekonomisinin karşısındaki en büyük sorunlardan biri, ürün sahteciliği endüstrisiyle bağlantılı. Taklit ürünler, gerçek üründen çok daha ucuz oldukları için tüketicileri çekiyor ama bu ürünler, hem çok daha kalitesiz hem de toplumun her kesimi için güvenliksiz ve tehlikeli olma ihtimaline sahiptir. Bu ürünler yasal gereklilikleri karşılamıyor ve tüketicilerin sağlığı ve güvenliği açısından gerçek bir tehdit oluşturuyor.

Sahte ürünler, ekonomi üzerinde de çok zarar verici bir etkiye sahip. Taklit ürünler, Avrupa'daki esnaflar ve şirketler açısından haksız rekabet oluşturarak, meşru şirketlere zarar veriyor, dolayısıyla işsizliği arttırıyor. 21. yüzyıl taklit ürün piyasasında kararlı bir büyümeye tanık olduk. 2009'dan 2011'e kadar, Avrupa'da gümrükte tespit edilen vakaların sayısı iki kattan yüksek bir artışla 91 bini aştı.

2011 yılında, AB sınırlarında neredeyse 115 milyon şüpheli ürün gümrükte durduruldu. Bunlara denk gerçek ürünlerin tahmini değeri, 1,2 milyar Avroyu geçiyor. Avrupa Komisyonu, bu vakaları engellemek için çalışmalarına devam ediyor. 2004 yılında, Komisyon, Fikri Mülkiyet Haklarının Üçüncü Ülkelerde Uygulanmasına yönelik Stratejiyi kabul etti. Fikri mülkiyet haklarına yönelik ihlallere karşı yakın zamanda kurulmuş olan Avrupa Gözlemevi, giderek yayılan bu yasadışı sektörü açığa çıkaracak ve ortadan kaldırılması için verimli politikaların geliştirilmesine yardımcı olacak daha ayrıntılı veriler topluyor.

Eldeki veriler genel olarak değerlendirildiğinde, üreticiler, tüketiciler, işçiler veya girişimciler dâhil olmak üzere tüm paydaşların taklit ürünlerden etkilendiği görülüyor. Vergilerini ödeyen tüm vatandaşlar da bu işten zararlı çıkıyor, çünkü yasadışı operatörler ve tüccarlar vergi ödemediğinden, bu zararı vatandaşların karşılaması gerekiyor.

Daha önce de belirtildiği gibi, taklit ürünler istihdam üzerinde özel bir etkiye sahiptir. Oluşturdukları kayıt dışı ekonomi herhangi bir vergiye tabi değil. Bu haksız rekabet karşısında satışlarını kaybeden şirketler düşüşe geçiyor ve istihdam azalıyor. Bunun sonucunda, daha yüksek işsizlik ve yardım maliyetleri ortaya çıkıyor. Yükselen maliyetlerin karşısında devlet gelirlerinin azalması, başka bir alanda vergilerin yükselmesine yol açıyor.

İkinci olarak, bu ürünlerin sağlıkla ilgili etkileri de oldukça ciddi. Taklit ilaçlar, tıbbi malzemeler ve kimyasallar doğrudan insan sağlığı açısından risk teşkil ediyor, çünkü bu ürünler, gerçek ürünlere uygulanan katı düzenlemelere tabi değil. Ayrıca, bu bağlamda öne çıkan sorunlardan bir diğeri de güvenlik. Örneğin, taklit otomobil parçaları insan hayatını tehlikeye atarken, taklit oyuncaklar içeriklerindeki zararlı materyallerden dolayı çocuklar açısından risk teşkil ediyor.

Bu kadar geniş kapsamlı bir soruna yanıt olarak, Avrupa Komisyonu ve AB Üye Devletleri bir plan geliştirerek, vatandaşları ve şirketleri bu tehdide karşı koruyacak kurallar uyguluyor. Bu plan çerçevesinde, daha fazla kaynak paylaşımı, daha iyi BT araçları, Birlik sınırlarında daha sıkı ve daha hedefli kontroller, daha sert cezalar, olgu analizi, farkındalık kampanyaları ve ticaret akış kontrolleri yer alıyor.

THE REAL PRICE OF FAKE PRODUCTS

Fake foods create unfair competition for European artisans and businesses, harming legitimate enterprises and so increasing unemployment. Some fake products, on the other hand, directly threaten human health.

Kaynak: EUROLAB

EFSA kümülâtif risk değerlendirmesi çalışmalarını genişletiyor

EFSA, gıdalarda pestisit kalıntılarının kümülâtif risk değerlendirmesi (CRA) alanındaki devam eden çalışmalarının bir parçası olarak, ayrık etki mekanizmasının bağlantısına yönelik çıkarımlarını sunuyor.

Bu bilimsel görüş, EFSA'nın merkezi sinir sistemi veya tiroid gibi belirli bir organ veya sistemde benzer toksikolojik özellikler sergileyen pestisitlerin belirlenmesine ve gruplandırılmasına yönelik bir metodolojinin geliştirilmesini amaçlayan önceki çalışmalarını tamamlıyor.

Ayrık etki mekanizmasının bağlantısı ve kümülâtif risk değerlendirmesine uygulanmasına ilişkin görüşünde, Bitki Koruma Ürünleri ve Kalıntıları Paneli (PPR) aşağıdaki çıkarımlara varıyor: Doz ekleme kavramı, ayrık etki şekilleriyle hareket eden madde karışımlarının birleşik toksisitesinin değerlendirilmesinde bir yöntem olarak kullanılmalıdır. Doz ekleme kavramı, herhangi bir konsantrasyondaki her kimyasalın karışımın toplam toksisitesine katkıda bulunduğu anlamına gelir.

Risk değerlendirme uygulamasında, aynı organda veya organ sisteminde aynı olumsuz sonuca yol açan maddeler, kümülâtif değerlendirme gruplarında (CAG) bir araya getirilmelidir.

EFSA EXPANDS BODY OF WORK ON CUMULATIVE RISK ASSESSMENT

EFSA presents its conclusions on the relevance of dissimilar mode of action as part of its ongoing work in the field of cumulative risk assessment (CRA) of pesticide residues in foods.

Kaynak: EFSA

AB akrilamid incelemesine yeni limitler getirdi

Avrupa Birliği, gıdalarda akrilamid içeriği için yeni limitler getirdi. Bu limitlerin üzerine çıkıldığında, şirketler ve devletler bu potansiyel kanserojen maddeyi azaltmanın yollarını arayacak.

İsveçli araştırmacıların, yaygın olarak tüketilen birçok gıdada Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) içme suyu için belirlediği azami limitin 500 katına kadar akrilamid tespit etmesiyle birlikte, akrilamid uyarısı ilk kez 2002'de gündeme geldi. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) de kısa bir süre sonra, 2005 yılında akrilamidi potansiyel bir kanserojen olarak resmen tanıdı.

Kızartılan, ızgara yapılan veya fırınlanan nişastalı gıdalarda maillard reaksiyonu adı verilen bir süreç ile birlikte yüksek düzeyde akrilamid görülüyor. Bu reaksiyonda, şekerler aspargin amino asidiyle reaksiyona girerek, patates kızartması, cips, kahvaltı gevrekleri, fırınlanmış gıdalar ve kahve gibi gıdalara kahverengimsi bir renk ve lezzetli bir tat veriyor.

Şimdi ise, endüstriden farklı ürünlerdeki akrilamid düzeyleri konusunda gelen geribildirimleri değerlendiren ve EFSA araştırmalarını temel alan Komisyon, endüstride ve üye devletlerde inceleme yapılmasını gerektiren limitleri güncelledi.

Avrupa Birliği Gazetesi'ndeki bir haberde, Komisyon şu ifadeyi kullandı: "Belirli bir gıdadaki akrilamid düzeyinin, kendi kategorisi için belirlenmiş olan akrilamid gösterge değerini aşması halinde, Üye Devletler gıda üreticilerinin kullandığı üretim ve işleme yöntemlerini gıda işletmecilerinin aktif katılımıyla daha ileri düzeyde incelemelidir."

EU SETS NEW LEVELS FOR ACRYLAMIDE INVESTIGATION

The European Union has set new levels for acrylamide in foods, above which companies and governments should investigate ways to cut the potential carcinogen.

Kaynak: Foodnavigator

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

ISACert tarafından verilen BRC, BRC-IoP, IFS, IFS-Lojistik, FSSC 22000, ISO 9001, GLOBALGAP sertifikalarının ortak amacı, perakendecilere, üreticilere ve tüm paydaşlara standartlar çerçevesinde gıda güvenliği / kalitesi - tüketici sağlığı ve yasal gereklilikler konusunda uluslararası güvence sağlamak ve ürünlerin uluslararası dolaşımını kolaylaştırmak ve tüketiciye güven vermektir.

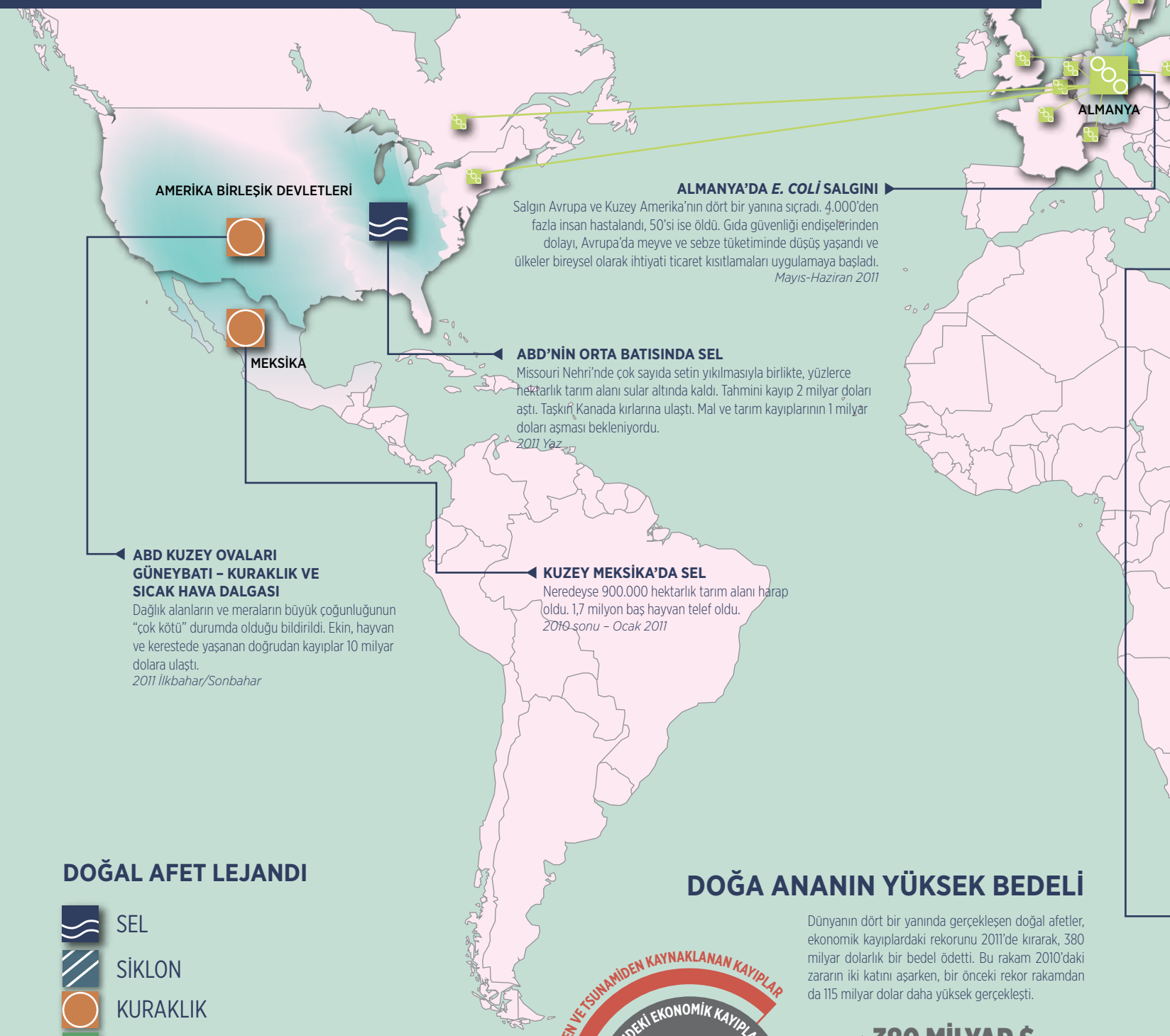
ISACert tarafından yapılan belgelendirmeler birçok perakende zinciri tarafından önkoşul olarak tercih edilmekte ve ISACert'in gıda sektöründeki uzmanlığı nedeniyle, ISACert belgesi ürünlere uluslararası bir pasaport niteliği kazandırmaktadır.

ISA CERT

www.isaturkey.com

www.tomtanitim.com

GIDA EMNİYETİ VE GIDA GÜVENLİĞİ 2011'DE FELAKETLE KARŞILAŞAN YERLER İNFOGRAFİK



ALMANYA'DA *E. COLİ* SALGINI
Salgın Avrupa ve Kuzey Amerika'nın dört bir yanına sıçradı. 4.000'den fazla insan hastalandı, 50'si ise öldü. Gıda güvenliği endişelerinden dolayı, Avrupa'da meyve ve sebze tüketiminde düşüş yaşandı ve ülkeler bireysel olarak ihtiyati ticaret kısıtlamaları uygulamaya başladı.
Mayıs-Haziran 2011

ABD'NİN ORTA BATISINDA SEL
Missouri Nehri'nde çok sayıda setin yıkılmasıyla birlikte, yüzlerce hektarlık tarım alanı sular altında kaldı. Tahmini kayıp 2 milyar doları aştı. Taşkın Kanada kırlarına ulaştı. Mal ve tarım kayıplarının 1 milyar doları aşması bekleniyordu.
2011 Yaz

ABD KUZEY OVALARI GÜNEYBATI – KURAKLIK VE SICAK HAVA DALGASI
Dağlık alanların ve meraların büyük çoğunluğunun "çok kötü" durumda olduğu bildirildi. Ekin, hayvan ve kerestede yaşanan doğrudan kayıplar 10 milyar dolara ulaştı.
2011 İlkbahar/Sonbahar

KUZEY MEKSİKA'DA SEL
Neredeyse 900.000 hektarlık tarım alanı harap oldu. 1,7 milyon baş hayvan telef oldu.
2010 sonu – Ocak 2011

DOĞAL AFET LEJANDI

- SEL
- SİKLON
- KURAKLIK
- DEPREM
- TSUNAMİ
- GIDA KAYNAKLI HASTALIK
- KITLIK/GIDA KITLIĞI

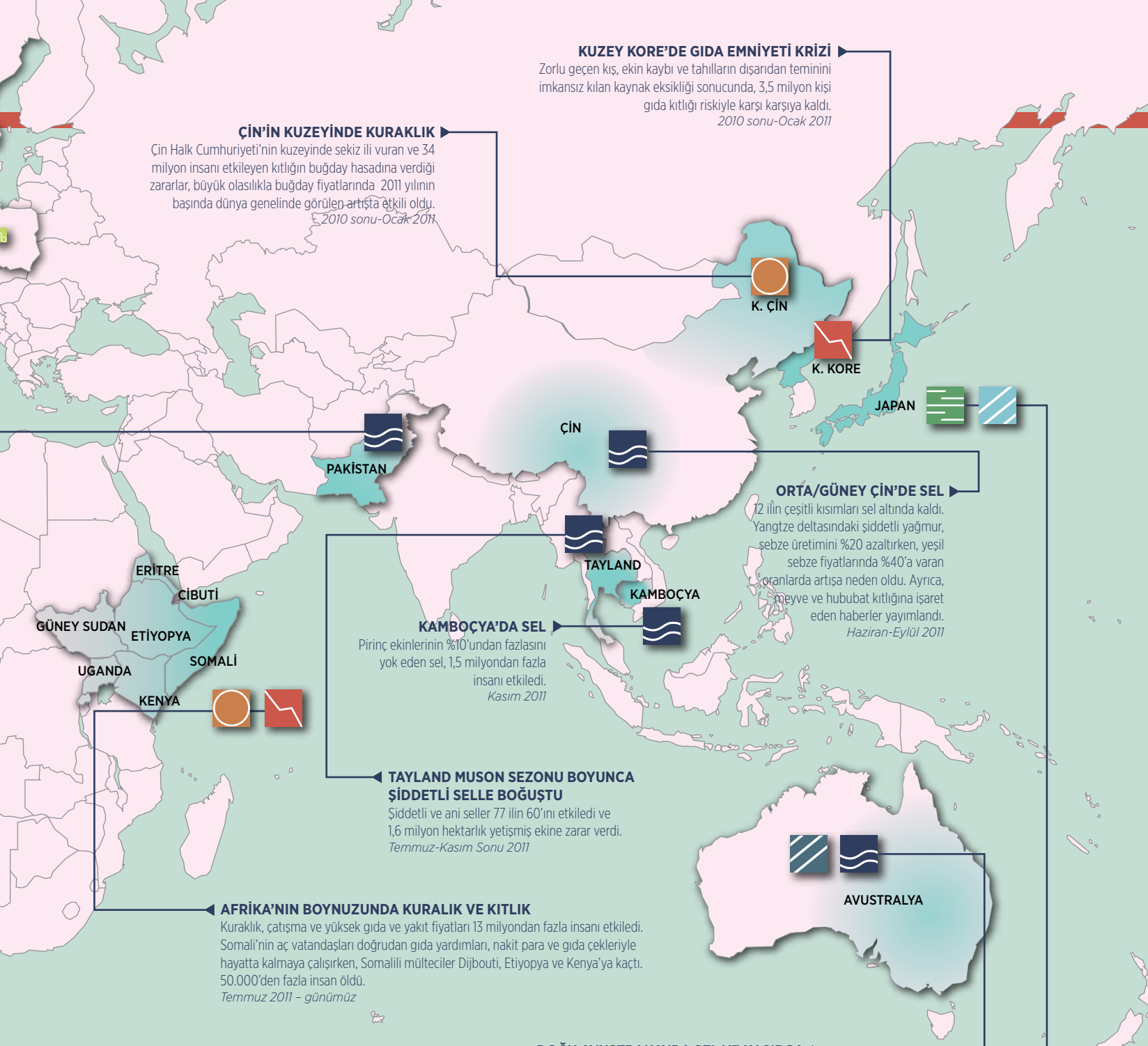
DOĞA ANANIN YÜKSEK BEDELİ

Dünyanın dört bir yanında gerçekleşen doğal afetler, ekonomik kayıplardaki rekorunu 2011'de kırarak, 380 milyar dolarlık bir bedel ödetti. Bu rakam 2010'daki zararın iki katını aşarken, bir önceki rekor rakamdan da 115 milyar dolar daha yüksek gerçekleşti.

380 MİLYAR $

152 MİLYAR $

210 MİLYAR $
2011'deki toplam kayıpların yarısından fazla



KUZEY KORE'DE GIDA EMNİYETİ KRİZİ
Zorlu geçen kış, ekin kaybı ve tahılların dışarıdan teminini imkansız kılan kaynak eksikliği sonucunda, 3,5 milyon kişi gıda kıtlığı riskiyle karşı karşıya kaldı.
2010 sonu-Ocak 2011

ÇİN'İN KUZEYİNDE KURAKLIK
Çin Halk Cumhuriyeti'nin kuzeyinde sekiz ili vuran ve 34 milyon insanı etkileyen kıtlığın buğday hasadına verdiği zararlar, büyük olasılıkla buğday fiyatlarında 2011 yılının başında dünya genelinde görülen artışta etkili oldu.
2010 sonu-Ocak 2011

ORTA/GÜNEY ÇİN'DE SEL
12 ilin çeşitli kısımları sel altında kaldı. Yangtze deltasındaki şiddetli yağmur, sebze üretimini %20 azaltırken, yeşil sebze fiyatlarında %40'a varan oranlarda artışa neden oldu. Ayrıca, meyve ve hububat kıtlığına işaret eden haberler yayımlandı.
Haziran-Eylül 2011

KAMBOÇYA'DA SEL
Pirinç ekinlerinin %10'undan fazlasını yok eden sel, 1,5 milyondan fazla insanı etkiledi.
Kasım 2011

TAYLAND MUSON SEZONU BOYUNCA ŞİDDETLİ SELLE BOĞUŞTU
Şiddetli ve ani seller 77 ilin 60'ını etkiledi ve 1,6 milyon hektarlık yetişmiş ekine zarar verdi.
Temmuz-Kasım Sonu 2011

AFRİKA'NIN BOYNUZUNDA KURALIK VE KITLIK
Kuraklık, çatışma ve yüksek gıda ve yakıt fiyatları 13 milyondan fazla insanı etkiledi. Somali'nin aç vatandaşları doğrudan gıda yardımları, nakit para ve gıda çekleriyle hayatta kalmaya çalışırken, Somalili mülteciler Dijbouti, Etiyopya ve Kenya'ya kaçtı. 50.000'den fazla insan öldü.
Temmuz 2011 – günümüz

PAKİSTAN'DA SEL
Şiddetli sel 5 milyondan fazla insanı etkilerken, yarım milyarı aşkın ekili alanı yok etti. 75,000 baş hayvan telef oldu. Etkilenen bölgede ekinlerin %70'inden fazlası, gıda stoklarının ise neredeyse %70'i yok oldu veya hasar gördü.
Eylül 2011

DOĞU AVUSTRALYA'DA SEL VE KASIRGA
Arka arkaya gelen bir dizi sel 70 kenti ve 200.000'den fazla insanı etkiledi. Beklentiler, hububat sektörünün gelirlerde 400 milyon dolar, hububat miktarında ise 500.000 ton kayıp yaşayacağı yönündeydi. Tahminlere göre, sebze ve meyve gelirleri 2010-11 döneminde %9'luk bir düşüş yaşadı. Toplamda bu kayıp, yaklaşık 792 milyon dolara ulaştı.
Aralık 2010-Ocak 2011

JAPONYA'DA DEPREM, TSUNAMİ VE NÜKLEER KRİZ
9.0 şiddetindeki deprem ve tsunami, beraberinde getirdiği korkunç radyasyon sızıntılarından dolayı nükleer bir krizi tetikledi. Bazı gıda numunelerinde radyoaktivite tespit edilmesi, gıda güvenliği endişelerine yol açarken, bazı ülkelerin ticaret kısıtlamalarına gitmesine neden oldu.
Mart 2011

KAYNAKLAR: Gıda Emniyeti ve Gıda Güvenliği: Dünya Politika Enstitüsü; Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi; The Guardian; Birleşik Devletler Ticaret Bakanlığı Ulusal Okyanus ve Atmosfer İdaresi; Oxfam; PricewaterhouseCoopers; Ulusal Afet Yönetimi Komitesi (Kamboçya); Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü; Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü; Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Programı; Dünya Bankası. Doğa Ananın Yüksek Bedeli: Munich Re.

Denetim kadar bilinçlenmek de önemli

Eğitim öğretim sezonu boyunca binlerce öğrenci günün en az bir öğününü okul kantinlerinde veya yemekhanelerinde yiyor. Çocuk ve gençlerin sağlığını korumak, tükettikleri gıdaların güvenilirliğini sürdürülebilir kılmak içinse pek çok kuruma iş düşüyor.

Çocuğu okul çağına gelmiş hemen her ebeveynin ortak endişelerinden biri kuşkusuz okul kantinlerinde veya yemekhanelerinde çıkan yemeklerin hijyenik olup olmadığına ilişkindir. Okul kantinlerinde veya yemekhanelerinde öğrencilere sunulan gıdalar hangi kriterlere göre temin ediliyor veya bu müesseseler ne sıklıkta denetleniyor gibi gıda güvenliği alanına giren sorular ebeveynlerin de aklının bir köşesinde cevap bekliyor.

Türkiye'de okul kantin ve yemekhanelerinde gıda güvenliği nasıl sağlanıyor veya bu alanda ne tür çalışmalar yapılıyor sorusunun yanıtını üç ana eksende aramak mümkün. Yönetmelik çıkaran ve denetleyen konumdaki Milli Eğitim Bakanlı (MEB) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile işin uygulama ayağında yer alan Türkiye Kantinciler Federasyonu yürütülen çalışmaların ana muhatapları olarak öne çıkıyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 5 Şubat 2013'te yayınladığı Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği bu alanda yapılan çalışmaların ana el kitabını oluştururken, Milli Eğitim Bakanlığı'nın Okul Aile Birliği Yönetmeliği'ni de kantinlerde hijyen uygulamalarının destekleyicisi olarak görmek mümkün. Bu alanda yönetmelikler ne diyor, işleyiş aşamasında nasıl bir seyir izleniyor sorularının yanıtı için konunun tarafı olan kurumların verdiği bilgilere bakmak gerekiyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı: Denetimleri veliler desteklemeli

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptığı çalışmaların başında "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" ile "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu" geliyor. Bu çalışmalar okullarda faaliyet gösteren kantin, yemekhane gibi gıda işletmelerine yol gösterici özellik taşımakla birlikte çocukların daha hijyenik koşullarda güvenilir gıdaya ulaşmasını amaçlıyor.

Binlerce öğrencinin en az bir öğününü okul kantinlerinde aldıkları gıdalarla geçirdiği düşünüldüğünde çocukların sağlığı açısından okul kantinleri ile

kantinlerden temin edecekleri gıdaların hijyenik olması son derece önem taşıyor. Bu yaklaşımla denetimler yaptıklarını belirten Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, eğitim-öğretim dönemlerinde okullar, yaz okulları, kamplarda bulunan kantin ve yemekhaneleri her sömestrde en az bir kez olmak üzere yılda iki kez denetlediğini bildiriyor. Gerekli görülmesi halinde ise Bakanlık numune alarak, denetim sonucuna göre idari yaptırım kararı da uygulayabildiğini söylüyor.

Yönetmelik ve denetimlerin hayata geçirilmesi kadar kantin ve yemekhanelerde çalışan görevlilerin eğitimi de sürdürülebilir gıda güvenliğinin sağlanması için önemli köşe taşlarından birini oluşturuyor. Bu alanda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Milli Eğitim Bakanlığı personeli gıda işletmelerinde çalışan personele ortak olarak "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları" eğitimi vererek bu ihtiyacı gidermeye çalışıyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan bilgilere göre; iki bakanlığın işbirliği ile gerçekleşen bu eğitimlerde, 25 bin 262 MEB'e bağlı gıda işletmeleri çalışanı ve 17 bin 634 MEB Personeli olmak üzere toplam 42 bin 896 kişiye eğitim verilmiş durumda.

Yeni uygulama ile kantinlerin hijyen standartlarının yükseltilmesi, çocukların güvenilir gıdaya daha hijyenik koşullarda ulaşması ve verilecek eğitimlerle kantin çalışanlarında hijyen bilinci oluşturulması hedefleniyor. Eğitim alan MEB personellerince okul kantinlerinde rastlanan olumsuzluklar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na veya ilgili olması durumunda ise Sağlık Bakanlığı'na yönlendiriliyor.

Bakanlık, yapılan denetim ve eğitimlerin yanında daha etkin bir gıda güvenliği sağlamak için veli ve öğrencilerin de okul kantinlerinde karşılaştıkları olumsuzlukları mutlaka 174 Alo Gıda hattına bildirmesi gerektiğine dikkat çekiyor.

Milli Eğitim Bakanlığı: Eşgüdümlü çalışmalar yapıyoruz

Milli Eğitim Bakanlığı'nın okul kantinlerinde hijyen çalışmaları çıkarılan Okul Aile Birliği Yönetmeliği ekseninde ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile yürütülen ortak projeler çerçevesinde sürdürülüyor.

Okul kantini işletmecilerinin, yönetmelik ve sözleşme gereği, belirlenen temizlik ve sağlık koşullarına uygun faaliyette bulunma zorunluluğuna dikkat çeken Sağlık Bakanlığı, fiziki mekanı uygun olan kantinlerde, gıda ve hijyen güvenliğinin sağlanması için Türk Standartları Enstitüsü'nün (TSE) yayımladığı 13275, 13284 ve benzeri diğer standart kriterlerine uyulması koşulunu hatırlatıyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 'Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne göre; gıda işletmecilerinin, bu yönetmeliğin yayımdan önce faaliyet gösteren işletmesinde çalışan personeline, 31.12.2014 tarihine kadar eğitim aldırmak zorunluluğu bulunuyor. Gıda işletmecilerinin, bu yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yeni işe alacağı personelde de eğitim şartı aranıyor ve 31.12.2014 tarihinden sonra eğitim almamış personeli işletmesinde çalıştırması Yönetmelikçe engelleniyor.

Milli Eğitim Bakanlığı kendi personeline; mevzuat, gıda güvenilirliği ve hijyen konularında, Bakanlık tarafından belirlenen esas ve usuller kapsamında eğitim ve bilgilendirmeler yapıyor. Denetim sürecinde ise Milli Eğitim Bakanlığı daha çok konu ile ilgili kurumlarla eşgüdümlü çalışıyor. Kantinlere ilişkin denetim faaliyetleri sadece

2013 yılında kantin denetimleri

19 bin 399

denetim gerçekleştirildi.

151

işletmeye idari yaptırım kararı uygulandı

Kantinlere kesilen cezaların kategorileri

%48

Kayıtsızlık.

%34

Ürüne hasar veren ambalaj hasarı veya tüketim tarihi geçmiş ürün.

%10

Hijyen esaslarına aykırılık.

%8

Kanun'un diğer hükümlerine aykırılık.

Veliler endişelerini dile getiriyor

Figen Kara
(Devlet Memuru)
7. sınıfa giden bir oğlum var. Okul çıkışlarında da dershaneye gidiyor. Akşam yemekleri dışında bütün gün okul ve dershane kantinlerinden besleniyor. Dolayısıyla yediği gıdaların temiz olup olmadığı konusunda kaygılarım var. Bence Okul Aile Birlikleri'nin bu konuda okullara yaptırımları daha fazla olmalı. Yemek firmasının ve kantincilerin seçimi konusunda veliler de etkili olabilir.

Murat Tuncer
(Satış Müdürü)
İlkokul çağındaki çocuklar bir ürünün tarihinin geçip geçmediğini bilemez. Bu durumda okulun ya da ilgili kurumların denetimi ve takibi çok önemli. Sonra yediği gıdadan zehirlenenler olabiliyor. Kullanılan tabak ve çatalların hijyenik olması da çok önemli. Gözümüz arkada kalmaması için Bakanlığın daha çok denetim yapması gerekli.

VAHAP OSMANOĞLU
Türkiye Kantinciler Federasyonu Başkanı

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından gerçekleştirilmeyip ilgili diğer oda ve kamu kurumlarınca da gerçekleştiriliyor.

Türkiye Kantinciler Federasyonu: İç eğitimlerle kalite yükseliyor

Kantinlerde hijyen konusunun bir diğer muhatabı ise Türkiye Kantinciler Federasyonu. Türkiye'nin hemen her şehrinde faaliyet gösteren üyeleri ile Kantinciler Esnaf Odaları'nın kendi içinde örgütlenmelerini sağlayan, bununla beraber kendi alanlarında kalite standartlarını yükseltmek için çalışmalar yürüten federasyonun başkanlığını aynı zamanda İstanbul Kantinciler Esnaf Odası'nın da Başkanı olan Vahap Osmanoğlu yapıyor. Gerek Federasyon'un gerekse İstanbul Kantinciler Esnaf Odası'nın okul kantinlerinde hijyen sağlanmasına yönelik yürüttüğü faaliyetler hakkında bilgi veren Osmanoğlu, federasyon olarak tüm Türkiye'de bulunan kantincilere Antalya'da her yıl geleneksel olarak hizmet içi eğitim düzenlendiklerini söylüyor. Bu eğitimleri Milli Eğitim Bakanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'ndan uzmanların verdiğini ifade eden Osmanoğlu, iletişim, çocuk ve gençlerin psikolojisine göre davranışlar ve gıda güvenliği konu başlıklarında eğitimler aldıklarını söylüyor. Federasyon Başkanlığı'nın yanı sıra Türkiye'nin en kalabalık şehri olan İstanbul'da Kantinciler Esnaf Odası'nın Başkanı olarak da görev yapan Osmanoğlu, İstanbul'un 39 ilçesinde hijyen, sanitasyon ve beslenme, iletişim, işçi sağlığı ve iş güvenliği konularında hizmet içi eğitimleri 2006 yılından beri düzenli olarak sürdürdüklerini söylüyor. Eğitimlerin diğer konu başlıklarını ise kritik kontrol noktalarında tehlike analizi, HACCP, gıda işletmelerinde tehlike olasılıkları, menü planlamadaki kriterler, depolama, üretim, soğutma ve yeniden ısıtma, gıda hijyeni, bireysel, buzdolabı kullanımı, gıdaların pişirilmesi, donmuş ürünlerin çözündürülmesi oluşturuyor.

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası bünyesinde yürütülen diğer bir çalışma ise çocukların bilinçlenmesine yönelik bastırılan el broşürleri. İlk adım olarak gıda zehirlenmesini önlemek için hazırlanan "Sağlığınız için Mikropla Savaş" broşürlerinin tüm okul kantinlerine asılarak öğrenci, veli ve kantin işletmecilerinin bilinçlendirilmesi amaçlanıyor.

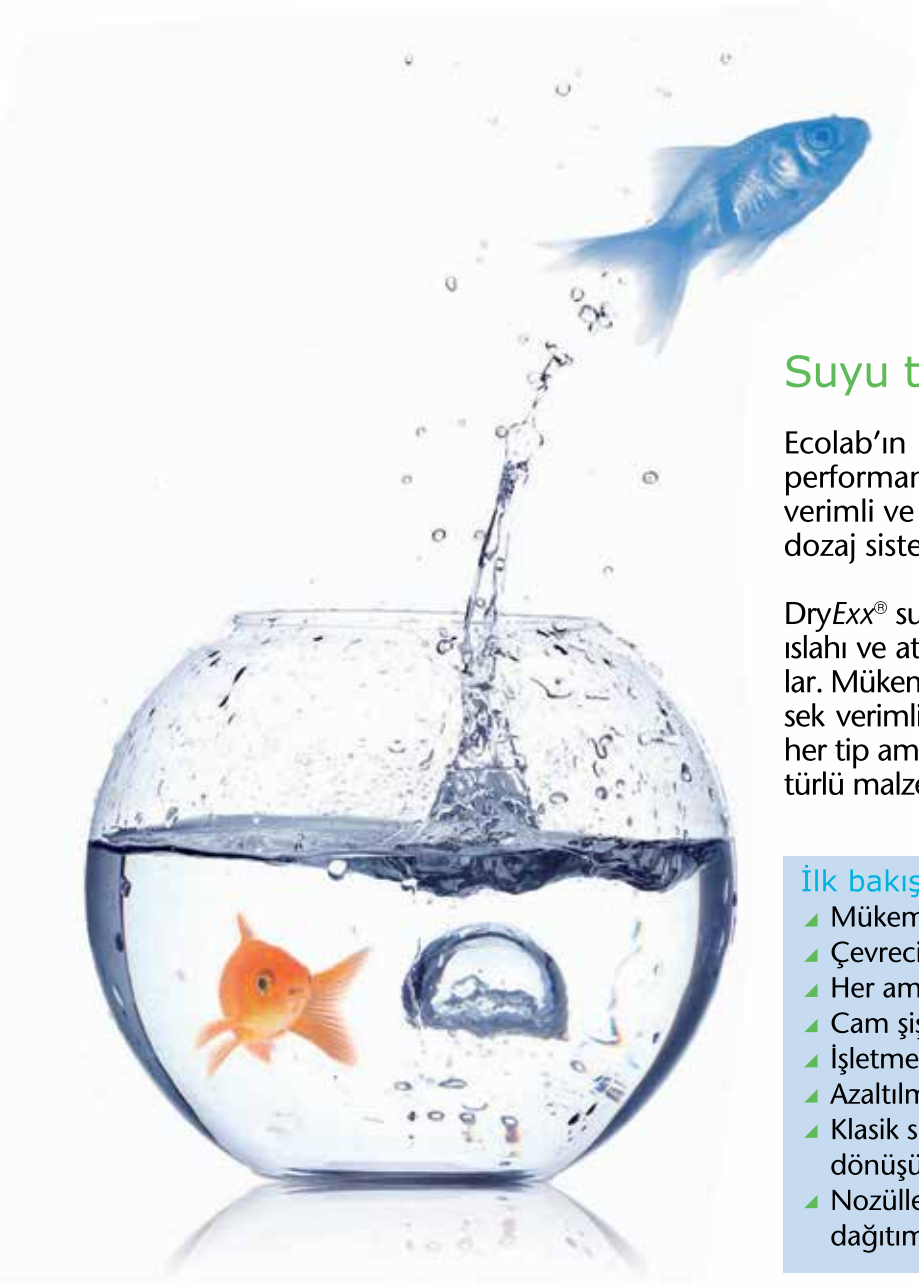
Gelecek nesillerin yetiştiği okullarda çocukların daha sağlıklı ve güvenli gıdaya erişimlerini sağlamak için yürütülen çalışmaların daha ziyade denetim ve iç eğitimler şeklinde yürüdüğü gözleniyor. Öte yandan gıda güvenliği konusunda hem bugünün çocuklarını bilinçlendirmek hem de gelecek nesillere daha iyi bir miras bırakabilmek için daha kapsamlı ve çok yönlü uygulamalara ihtiyaç var gibi görünüyor.

RAISING AWARENESS IS AS IMPORTANT AS INSPECTIONS

During the education season, thousands of students have at least one meal a day at school canteens or lunch halls. In this context, responsibilities fall upon numerous organizations to protect the health of youth and teenagers and to maintain the safety of the food they consume.

DryExx® dry lubricant

Susuz Bant Kaydırıcı Sistem



Bazılarının suya ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

Ecolab'ın Dry*Exx*® bant kaydırıcı konsepti yüksek performanslı bant kaydırıcı ürünler ve bu ürünleri verimli ve etkin bir şekilde dozajlayan mükemmel dozaj sistemlerini içerir.

Dry*Exx*® su sarfiyatını azaltarak suyun kendisi, suyun ıslahı ve atık su maliyetlerini düşürerek tasarruf sağlar. Mükemmel kaydırıcılık etkisiyle de hatlar en yüksek verimlilikte sorunsuz bir şekilde çalışır. Dry*Exx*® her tip ambalaj dolumu yapan dolum hatları ve her türlü malzemeden yapılmış bantlarda kullanılabilir.

İlk bakışta Dry*Exx*®'in avantajları:

- Mükemmel kaydırıcılık ile hattın verimliliği artar
- Çevreci ürün grubu
- Her ambalaj ve bant tipiyle uyumlu
- Cam şişe hatları için ideal temizlik performansı
- İşletmede kuru zeminler ve iş güvenliği
- Azaltılmış su ve atık su maliyeti
- Klasik sulu bant kaydırıcı sistemlerden basit dönüşüm imkanı
- Nozüllerle sağlanan, sağlam, hijyenik, güvenli dağıtım sistemi

Detaylı bilgi için lütfen bizimle temasa geçin.
www.tr.ecolab.eu Tel: 216 458 6900

Ecolab Temizleme Sistemleri Ltd. Şti.
Altayçeşme Mah. Toygun Sok. No:1 34843
Maltepe İstanbul

Innovative in Hygiene

© 2008 Ecolab. All rights reserved.

ECOLAB®

2014'te parçalar tamamlanmayı bekliyor

Gıda ve gıda güvenliği sektörünün 2013 yılını değerlendiren farklı disiplinler, geride kalan yılın artı ve eksilerinden hareketle 2014'e projeksiyon tutuyor. Değerlendirmelerin sonucu; gıda güvenliği alanında resmin bütününe ulaşmak içinse 2014'te eksik parçaların tamamlanması gerektiğine varıyor.

PIECES ARE WAITING TO BE COMPLETED IN 2014

Considering last year's pluses and minuses, each disciple is evaluating the new year, with regards to food and food safety industry. Evaluation result demonstrates that the missing pieces should be added in 2014 to reach the whole picture in food safety field.

Yeni yıl, yeni başlangıç ve sürprizleri vadetmesi ile her daim heyecan ve motivasyon uyandırıyor. Ancak gerçekçi bir bakış açısına sahip olmak için yeni yılın sürprizlerine kucak açmadan önce belki de bir önceki senenin kapsamlı bir muhakemesini yapmak gerekiyor. Geleneksel anlatımla "neydik, ne olacağız" sorularının yanıtı, büyük ölçüde geçmişte gizleniyor.

2013 yılı politik, sosyolojik ve ekonomik parametreler açısından hem dünyada hem de Türkiye'de son derece hareketli, gerilimli, bir o kadar da sıra dışı gelişmelere sahne oldu. Ülke gündemindeki hareketlilik veya inişli çıkışlı seyreden ekonomik veriler pek çok sektörde yansımalarını buldu. Örneğin imalat sanayi gibi Türkiye ekonomisinin başlıca lokomotifleri arasında yer alan kimi sektörler, 2013'te duraklama devrine girdiklerini açıklarken tarım ve gıda sektörünün yılı büyüme ile kapattığını bildirmesi olumlu bir gelişme olarak kaydedilebilir.

Ancak Gıda Güvenliği dergisinin de ana konusu olması itibariyle gıda ve gıda güvenliği alanında sektörün 2013 yılını nasıl kapattığını anlayabilmek için sadece yurt içi ve yurt dışında yakalanan ticaret hacmine değil, bu alanda yıl boyu yapılan çalışmalara detaylıca bakmak, farklı bakış açılarının görüşlerini de değerlendirmek gerekiyor.

Bu düşünceden hareketle, gıda ve gıda güvenliği sektörüne yönelik yapılan mevzuat değişiklikleri ve yeni uygulamaların ardından 2013'te nasıl bir performans sergilediğini farklı cephelere sorduk.

Kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının gözünden 2013 değerlendirmesi ve 2014 beklentilerinin derlendiği Yuvarlak Masa'nın ana söylemi ise "resmin tamamına ulaşmak için eksik parçaların yerini bulması gerektiği" görüşünde birleşiyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı: Gıdada izlenebilirlik önceliğimiz

Tarım ve gıda sektörünü birlikte değerlendiren ve yılsonu değerlendirmesini kapsamlı bir raporla ortaya koyan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı öncelikle tarım sektöründe kaydedilen büyümeyi ortaya koyuyor. Türkiye'nin 2013 yılında tarım sektöründe yüzde 3,9 oranında büyüme yakaladığını ifade eden Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker, 2013 yılının ilk 11 ayında Türkiye'nin tarım ihracatının 16 milyar dolara ulaştığını ve bu rakamın geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 10,1 oranında artışa işaret ettiğini söylüyor. Türkiye'nin dünya tarımsal üretimi içinde 62 milyar doları aşan hasılası ile Avrupa'nın en büyük tarım ülkesi haline geldiğini aktaran Bakan Eker, Türkiye'nin dünyada da 7. sırada geldiğini sözlerine ekliyor.

Ülkenin gıda maddeleri dış ticaretinin ise 5 milyar 200 milyon dolar ticaret fazlasına eriştiğini ifade eden Eker: "Türkiye 75 milyon vatandaşının karnını doyuruyor, 30 milyonun üzerinde gelen turisti de ağırlıyor, üstüne de dünyaya 16 milyar dolar gıda ve tarım maddesi satıyor" diyor.

Gebe düve ihracatı başladı

Türkiye'nin Cumhuriyet tarihinde ilk defa, kendi yetiştirdiği yüksek genetik kapasiteye sahip damızlık materyal ihracatı yaptığına dikkat çeken Bakan Eker, "2013 yılında ilk kez gebe düve ihracatına başladık. 2018 yılına kadar da bu konuda ihracat bağlantıları yapıldı. İlk hayvanlar Azerbaycan ve Türkmenistan'a gönderildi. 6 bin büyük baş hayvan ihracatı için de ayrıca bağlantı yapıldı. Keza çok uzun süredir ara verilmiş olan küçükbaş hayvan ihracatı da tekrar başladı. Katar'a ve Azerbaycan'a koyun ve keçi ihracatı yapıyoruz" diyor.

AB'ye süt ihracatı başladı

Yıl içinde gıda sektörünü ilgilendiren bir diğer gelişmenin hayvansal ürün ihracatında yaşandığına dikkat çeken Bakan Eker, 2013 yılında 1,3 milyar dolarlık hayvansal ürün ihracatı yapıldığını söylüyor. Eker: "Geçtiğimiz yıl Avrupa Birliği (AB) ülkelerine süt ürünleri ihracatı başladı. Bu bizim için çok önemli çünkü AB Türkiye'deki üretim sisteminin, hijyen şartlarının ve hastalıklarla mücadele sisteminin yeterli olmadığı gerekçesiyle ürünlerimizin AB ülkelerine girmesine izin vermiyordu. Bu sorunu da aştık" diyor.

Geçen yılın gelişmeleri arasında sıralanan bir diğer konu ise 2013'te Et ve Süt Kurumu'nun kurulması oldu. "Eski Et ve Balık Kurumu'na sütle ilgili düzenlemeler yapma yetkisini de verdik ve bu kurumu yeni bir kurum olarak yapılandırdık. Türkiye'de artık Türkiye Et ve Süt Kurumu hem et piyasaları hem süt piyasalarını regüle etmek maksadıyla, üretici ve tüketici lehine gerektiğinde piyasalara müdahale etmek için kuruldu. Bu da 2013 yılında hayvancılık açısından önemli bir gelişme" diyen Bakan Eker, balıkçılık alanında Bakanlığın yaptığı çalışmalara da değiniyor.

Türkiye'nin sahip olduğu balıkçılık filo sayısının taşıyabileceğinden fazla yükseldiğine dikkat çeken Eker, denizlerdeki av baskısını azaltmak maksadıyla bir takım düzenlemelere gidildiğine işaret ediyor. 12 metre ve üzerindeki balıkçı teknelerinin gönüllü olarak avcılıktan çıkmalarını teşvik etmek suretiyle bir uygulama başlattıklarını ifade eden Eker, 2014 yılında da bu uygulamanın kapsamının genişletildiğini söylüyor.

Kırmızı ve kanatlı et karışımları bitti

Güvenilir gıda temini konusunda önemli çalışmalara imza attıklarını ifade eden ve bu alandaki çalışmaları sıralayan Bakan Eker, 2012 yılında başlayan düzenlemelerin 2013'te de devam ettiğini belirtiyor. Kırmızı et ve kanatlı et karışımı ile üretilen ürünleri yasakladıklarını söyleyen Bakan Eker: "Eskiden yasal düzenleme olmadığı için karışım et ürünü engellenemiyordu. Eskiden üzerinde yüzde 100 dana eti yazan bir sucukta tavuk eti çıkabiliyordu. Şimdi bir firma karışım ürün satıyorsa bunları teşhir ediyoruz, cezalar veriyoruz veya üretimini durduruyoruz" diyor.

DR. M. MEHDİ EKER
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı

Ekmekte kepek arttı, tuz azaldı

Ekmekte bulunması gereken asgari kepek oranını yüzde 60'a çıkardıklarını ve ekmekte bulunan tuz oranını yapılan düzenlemelerle yüzde 1,5 oranında azalttıklarını ifade eden Bakan Eker, daha kaliteli ve sağlıklı ekmek tüketmek için bu düzenlemeleri yaptıklarını söylüyor. Öte yandan ekmek üretiminde kullanılan katkı maddelerini kaldırdıklarını aktaran Eker: "Ekmekte 17 çeşit katkı maddesi kullanılıyordu. Bu 17 çeşit katkı maddesinin tamamının uygulamasına son verdik. Bunları yasal mevzuatla yaptık. Ekmekte sadece buğday unu, su, maya ve yasanın belirttiği kadar tuz kullanılıyor" açıklamasını yapıyor.

Toplum tarafından ilaç gibi kullanılan ve gıda takviyeleri adı altında satışa sunulan ürünlere yönelik de düzenlemeler yapan Bakanlık, bu ürünlerin kullanımı, üretimi, denetimi ve ruhsatlandırılmalarına yönelik tedbirleri de yine 2013 yılında gerçekleştirdi. Sağlıksız gıda üreten, taklit ve tağşiş yapan değişik gruplarda 177 parti ürün 2013 yılında maddi ve adli cezalara çarptırılırken söz konusu firma ve ürünler kamuoyunda teşhir edildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık

Bakanlığı'nın Okul Sütü uygulaması kapsamı genişletilerek 2013 yılında da devam etti. Süt dağıtımı kapsamına özel okullar da alındı. Bakan Eker, Okul Sütü projesinin 2014 yılı içerisinde de devam edeceğini söylüyor.

Son olarak 2013 Ocak ayında 2 bin 500 personel almak kaydıyla Tarımsal Yayımı Geliştirme Projesi (TARGEL) kapsamındaki personel sayısını 10 bine çıkardıklarını ifade eden Eker: "10 bin köyde, ziraat mühendisi veteriner hekim, gıda mühendisi, su ürünleri mühendisi personelimiz var. Her birine bulunduğu köy ve etrafındaki birkaç köy daha zimmetlendi. Bu proje ile köylünün, üreticinin, çiftçinin ilçe ve il merkezindeki ziraat mühendisinin ayağına gitmesini önlüyoruz. Artık mühendisler mesaisini köyde, köylülerle geçiriyor" diyor.

Bakanlığın 2014 projeleri neler?

Bakanlık Türkiye'de 30 milyon tarım parseli olduğunu rapor ediyor. 2014 yılında Parsel Tanımlama Sistemi'ne geçmeye hazırlanan Bakanlık, bu sistemi uydu takip sisteminden faydalanarak yapmayı planlıyor. Sistemin nasıl projelendirileceği konusunda bilgi veren Bakan Eker şunları kaydediyor: "Bütün parsellerin her birinin uydudan görüntüsünü alıyoruz. Her parselin bir kimlik numarası var. Bu kimlik numarasını bilgisayara girdiğinizde Türkiye'nin hangi vilayetinde ya da köyünde olursa olsun o parsele ilişkin bütün bilgilere erişebiliyorsunuz. Arazinin denizden yüksekliği, toprak yapısı, ne kadar yağış aldığı gibi bilgileri uydudan görebiliyoruz. Sistemi bundan sonra, kimyasal gübre, kullanılacak ilaç miktarı konusunda ilişkilendireceğiz. Böylece o parselde kullanılan gübre ve ilaç miktarını takip edeceğiz. Geriye dönük izlenebilirlikle tarım ürünlerini gıda güvenliği açısından takip etmek kolaylaşacak. 2014 yılı içerisinde Parsel Tanıma Sistemini hayata geçirmiş olacağız."

Ekmekte yeni düzenleme

"Ekmekte 17 çeşit katkı maddesi kullanılıyordu. Bu 17 çeşit katkı maddesinin tamamının uygulamasına son verdik. Bunları yasal mevzuatla yaptık. Ekmekte sadece buğday unu, su, maya ve yasanın belirttiği kadar tuz kullanılıyor"

2014 yılında başlayacak olan bir diğer proje ise etçi ve sütçü ırklar için ıslah programı olacak. Türkiye'nin bugüne kadar, etini de sütünü de sütçü ırklardan aldığını ifade eden Bakan Eker, sütü sütçü ırktan, eti ise etçi ırktan temin etme yoluna gideceklerini söylüyor. 2014 yılı içerisinde bu konuda yeni ıslah ve destekleme programları başlatacaklarını duyuran Bakan Eker, bu alanda verecekleri destekler hakkında şu bilgileri aktarıyor: "Özellikle DAP, GAP ve DOKAP bölgelerindeki toplam 33 ilde etçi veya kombine ırklarla anaç hayvanlara ve doğacak buzağıya destek vereceğiz. Yüksek nitelikli, et verimi yüksek hayvanların elde edilmesini hedefliyoruz."

Ürün Takip Sistemi 2014'te uygulanacak

2013 yılında yürürlüğe girmesi beklenen ancak bir kararla 2014 yılına ertelenen Ürün Takip Sistemi de yeni yılda hayata geçirilecek projeler arasında yer alıyor. "Güvenilir gıda, yani gıda hijyeni ve bunun takibi konusunda tüketicileri de devreye sokacağımız Ürün Takip Sistemi'ni başlatacağız. İlk etapta 7 ürün grubuna ilişkin tüketiciler kendi kontrollerini yapabilecekler. Bununla birlikte gıda ürünlerinde şeker ve tuzun azaltılmasına yönelik yeni düzenlemeler öngörüyoruz. Sağlık Bakanlığı ile koordineli olarak bu konuda çalışma yapıyoruz. Obeziteyle mücadele konusunda bizim de Gıda Bakanlığı olarak alacağımız bir takım tedbirler var" diyen Eker, son olarak gıda sektörünün ihracatçı yönüne vurgu yapıyor: "Türkiye, gıda temini, tedariki ve üretimi bakımından güvende bir ülke. Bunun özellikle altını çiziyorum. Türkiye, gıda bakımından kendi ihtiyacını karşılama noktasında dünyanın en önemli ülkelerinden birisi ve tarımsal üretim bakımından da net ihracatçı bir ülkedir" diyen Eker, açıklamalarını şöyle noktalıyor: "Üretimi ve verimliliği arttırdık ve tarımsal hasılayı 62 milyar dolara çıkardık. Şimdi bin 660 çeşit tarım ve gıda maddesi ihraç eden ülke olduk. 21'inci yüzyılda da bu konumu nasıl iyileştirerek sürdürürüz bunun çalışmalarını yapıyoruz."

Gıda Mühendisleri Odası: 2014'te tüm tarafların sesi duyulmalı

PETEK ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

Mevzuat uyum süreleri düşündürücü

Geçtiğimiz yıl gerçekleştirilen mevzuat değişiklikleri ve yaşanan gelişmeleri değerlendiren Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, 2013'te yaşanan kimi gelişmelerin aslında beklenen şeyler olduğunu ifade ediyor. " "Gıda" konusunun önemi ve kendi dinamiklerinin yanı sıra; sadece 2013 yılında değil, son birkaç yıldır 5996 Sayılı Kanun kapsamında mevzuat ve sisteme yönelik atılan adımlar anlamında gelişmeler yoğun olarak yaşandı. Yayınlanan kimi mevzuatın uyum süreleri 2013 sonunda doluyordu. Ancak diğer yandan yeni yayımlanan ve değiştirilen yasal düzenlemeler de vardı" diyen Ataman, bu kapsamda yapılan çalışmalara şu örnekleri veriyor: "Gıda işletmelerinden modernizasyon projelerini sunanların 31 Aralık 2013 tarihine kadar hijyenik koşullarını mevzuata uydurmaları ve kapatılmaları gerekiyordu. Ancak bu gerçekleşemedi. Yeniden bir uyum süresi tanındı. Yeni tanınan süre yeterli mi? Bu da çok tartışmalı bir durum. Özellikle mezbahalarla ilgili sorunun boyutu büyük."

Ürün Takip Sistemi'nde durum merak konusu

Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi konusunda geçtiğimiz yıl atılan adım ve sistemin hayata geçirilmesinin 2014'e sarkması konusunda da değerlendirmelerde bulunan Ataman: "İlk aşamada bal, bitkisel yağ, çay ürünleri, bebek maması, takviye gıda ürünleri, alkollü içecekler ve enerji içecek ürünlerinde, daha sonra zamanla tüm gıda ürünlerinde uygulanması öngörülen UDTS (Ürün Doğrulama ve Takip Sitemi – Kare kod uygulaması) gündeme geldi. Üstelik bu uygulamaya yönelik genel ifadeler etiketleme yönetmeliğine eklenmiş ancak ürün gruplarının belirlenmesi, uygulama biçimi ve süresi sürprizlerle dolu olmuştur. Yapılan uygulamada önce süre uzatılmayacağı beyan edilmiş, peşinden süre uzatımı verilmiştir" diyor ve bu sürüncemede kalan konuya dikkat çekiyor.

Gıdaların etiketleme kurallarında Eylül ayında yapılan değişiklikle "Gıdaların üretimi ve hazırlanmasında bileşen olarak ve/veya bileşik bileşende etil alkol ve/veya alkollü içki kullanılmışsa, etil alkol ve/veya alkollü içkinin adı bileşenler listesinde bildirilir" şeklinde uluslararası etiketleme mevzuatından farklı bir hüküm getirildiğine işaret eden Ataman: "Bu maddenin uygulaması bir karmaşa halini aldı, peşinden herhangi bir uygulama talimatı kılavuzu da yayınlanmadı. Gıda sektöründe bileşenlerin bir kısmı hazırlanırken taşıyıcı/çözücü olarak kullanılan etil alkolün etikette yer alıp almaması gerektiği önemli bir tartışma konusudur hala" yorumunu yapıyor.

2013 yılına dair aksak giden kimi konulara ilişkin örnekleri çoğaltmanın mümkün olduğuna dikkat çeken Ataman, bunların içine ekmek katkı maddeleri, salçada koruyucu kullanımı gibi konuların da eklenebileceğini söylüyor. Ataman: "Bu konuların tümünde etkin görüş alınmamış, katılımcılık ve şeffaflık sağlanamamış ve süreler dahi gerçekçi olarak belirlenmediğinden sürekli itirazlar, tartışmalar, süre uzatmalar gündeme gelmiştir. Bu gıda güvenliğini sağlamada dinamik düzenlemeler getirilmesi sürecinde çok önemli bir sorundur" diyor.

Etkin denetim için daha fazla personel şart

Ataman'ın gündeme aldığı diğer bir konu ise sektördeki istihdam sorununa dair. "2013 yılında mevzuat gerekliliklerinin gerçekçi biçimde denetlenebilmesi için anlamlı

bir miktarda gıda denetçisi alınması, bunların da var olan kadrolardaki dengesizlikler ve yeni yapılanmanın gerekliliklerı nedeniyle ağırlıkla Gıda Mühendisi ve Su Ürünleri Mühendisi olması gündemdeydi. Bunu Bakan Bey de, bürokratları da dile getiriyorlardı. Denetimlerin yetersiz kaldığı, daha iyi hale getirmek için de başta personelin her anlamda yeterli hale getirilmesi gerektiği de herkesçe malum" diyen Ataman, ekliyor: "Yine Yetkilendirilmiş Gıda Denetçiliği konusunda yürütüleceği bizzat Sayın Bakan tarafından ifade edildiği halde bu konularda hiçbir gelişme yaşanmamıştır."

Ataman'ın önemle üzerinde durduğu ve eleştirdiği bir diğer konu ise Kayıt ve Onay Yönetmeliği'nde 2014 Ocak ayının ilk haftasında yapılan değişikliğe dair. Bu değişiklikle gıda sektöründe istihdamı zorunlu personel olarak görev yapan kişilerin odalarınca belgelenmesi uygulamasının kaldırıldığını söyleyen Ataman, sektörde görev yapan meslek gruplarının alması öngörülen taban ücretten rahatsız olan işverenlerin baskısı ile yapılan değişikliğin, görüş alınmadan hayata geçirildiğini söylüyor. Ataman, atılan bu adımla sahte diplomaların ve diploma ticaretinin artacağı kaygısını taşıyor.

Okul Sütü başarılı uygulandı

Et ve süt alanında bir müdahale kurumu kurulmuş olması ve okul sütü uygulamasının oldukça sorunsuz biçimde hayata geçirilmesinin sağlanması ise 2013'ün olumlu gelişmeleridir.

"Çok önemli sorun alanlarından biri son birkaç yıldır da olduğu gibi "bilgi kirliliği" idi. Bu konuda bir gelişme sağlanamamış olması tüm gıda sektörü için içler acısıdır. Sadece yakınarak bu sorunla başa çıkılamayacağı açıktır. Tüketicinin temel gıda maddeleri ile ilgili olarak son derece yanlış bilgilere sahip olmasına göz yumulmaktadır" diyerek 2013 yılında yaşanan gelişmeleri derleyen Ataman, 2013'ün olumlu gelişmelerini ise şu sözlerle ifade ediyor: "Et ve süt alanında bir müdahale kurumu kurulmuş olması ve okul sütü uygulamasının oldukça sorunsuz biçimde hayata geçirilmesinin sağlanması ise 2013'ün olumlu gelişmeleridir."

Çok seslilik şart

Geride bıraktığımız yıla ilişkin değerlendirmelerini sıralayan Petek Ataman, 2014 yılında gıda ve gıda güvenliği alanında yapılmasını beklediği çalışmalar konusunda bir dizi görüş sıralıyor. Ancak her şeyden önce Ataman kararlar alınırken farklı taraflarında görüşlerine başvurulması gerektiğinin altını önemle çiziyor. Ve bu görüşüne ilişkin Ataman: "Artık bir anlayışı olmazsa olmaz biçimde oturtmak lazım. Gıda güvenliğinde ister mevzuata, ister uygulamaya yönelik olsun atılacak adımların tüm taraflarla sürekli paylaşılması ve değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu basit ilkeyi temel alırsak, diğer saydığımız birçok sorun ve benzerleri yaşanmayacaktır. Belki de olacakların güvenliği açısından en temel beklentimiz bu olmalı."

Öte yandan 2014'te gıda denetimlerinde etkinliği sağlayacak somut adımlar atılması gerekliliğine dikkat çeken Ataman, Bakanlığın gıda alanında uzmanlaşmış kişilerden oluşan sınırlı sayıdaki kadrosunun ülke gerçeklerine uygun nitelik ve niceliğe ulaştırması gerekliliğinin altını çiziyor. Ataman: "Geçmişte yapılan plansız alımlar şimdi yapılması gerekenlere engel olmakta. Sürekli farklı uzmanlık alanlarına kaydırmalar yapılmaya çalışılarak sorunun çözülemeyeceği; bu biçimde etkin denetim yapılamayacağı, üstelik bu durumun bakanlığın saygınlığını da olumsuz etkilediği gerçeği ile yüzleşilmeli. İstihdamı Zorunlu Personelin sisteme gerçek anlamda katkı sağlayabilmesini güvence altına alabilmek için uygun metotları geliştirme ve kullanma zamanı diye düşünüyoruz" diyor.

Risk iletişiminde bağımsız kuruma doğru

Son olarak Ataman bilgi kirliliğinin önlemesi gerektiğine tekrar işaret ederek: "Risk iletişimini yapacak doğru, bağımsız mekanizmayı da bir an evvel oluşturmamız lazım. Tüketicilere aynı yaygınlıkta, gereği kadar sık doğru bilgiyi aktaracak mekanizmalar kurmak 2014'ün temel hedeflerinden olmalıdır. Ve tabii 2014 beraberce değerlendirmeden yapılan düzenlemelerin yarattığı sorunları düzeltme yılı olmalı" diyor.

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası: Gıda sektörü büyüdü

NECDET BUZBAŞ
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş 2013 yılının çok yoğun gündemlerle geçtiğini söylüyor. 2013'te ki büyümenin, beklentilerin üzerine çıkmasındaki en büyük etkenin iç talepteki canlılık olduğunu kaydeden Buzbaş, ilk üç çeyrekte GSYH'den yüzde 67 pay alan özel tüketim harcamalarının, büyümeye yüzde 71 oranında katkı sağladığını söylüyor.

Gıda sektöründe ihracat arttı

Özel tüketim harcamalarının en büyük kısmını gıda harcamalarının oluşturduğunu ve bu nedenle 2013 yılı büyümesinde gıda sektörünün oynadığı rolün yadsınamaz düzeyde olduğunu belirten Buzbaş: "2013 yılı gıda sanayi açısından başarılı, bir o kadar da hareketli geçti diyebiliriz. Gıda üretimi bir önceki yıla göre yüzde 7,4 artış gösterirken yurtiçi gıda harcamalarında da yüzde 9,2'lik bir artış yaşandı. Yüzde 6,8 olarak hedeflenen yıllık enflasyon yüzde 7,40 olarak gerçekleşti. TÜFE'nin 2,33 puanı gıda fiyatlarındaki artıştan geldi. 2013 yılında ihracatın 153,5 milyon dolarla 2012 yılı ile hemen hemen aynı seviyede kalacağı hesaplanırken, gıda sektörü ihracatında yüzde 10'luk bir artış bekleniyor. Şirketler 2013 yılında çokça inovasyon ve sürdürülebilirlik dediler. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) tarafından düzenlenen İnovasyon Haftası ve 2. Gıda AR-GE Proje Pazarı gibi organizasyonlarda gıda sanayi farkındalık yakaladı. Sürdürülebilirlik ile ilgili en önemli etkinlik ise ekmek israfının önlenmesiyle ilgili olanıydı" diyor.

2013 yılı içinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB)'nın yapmış olduğu bazı düzenlemelerin gıda sanayini yakından ilgilendirdiği kadar, tüketiciler tarafında da günlerce üzerinde durulduğunu ifade eden Necdet Buzbaş, "Bu düzenlemeler Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği olarak sıralanabilir. Yılın sonlarına doğru gündemde yoğunluk kazanan, Ürün Denetim ve Takip Sistemi (ÜDTS) uygulamasının 31 Ağustos 2014 tarihine ertelenmesiyle de sektör biraz soluklandı" diyor.

Yeni iş birlikleri dikkat çekici

Yurt içi ve yurt dışı şirket satın almalarının ve ortaklıklarının bu yıl sıkça yaşandığına da değinen Buzbaş, gıda sanayinde hareketli bir yıl yaşandığının altını çiziyor. Buzbaş'ın verdiği bilgilere göre yapılan bazı satın alma ve ortaklıklar ise şöyle: Toksöz Grub'a ait Sanset Gıda; İtalyan çikolata firması Pernigotti ile İspanyol meyve suyu firması Zumas Polmayı, Yıldız Holding A.Ş.; Adapazarı Şeker Fabrikası, Aytaç Et, DeMet's Candy Cop, Diasa ve Onurex'i satın alırken Kemal Kükrer Sirke ve Sos, Yörsan, Cityform ve Namet ortaklık yaptılar. Unilever Unipro'yu İsveçli AAK'ya satarken İtalyan Ferrero ise 19'uncu fabrikasını Manisa'da açtı.

AB ülkelerindeki gıda skandalları kaygı vericiydi

Gıda güvenliği açısından özellikle AB ülkelerinde yaşananların Türk tüketicileri tedirgin ettiğine dikkat çeken Buzbaş, İngiltere ile İrlanda'da hamburger köftelerine at eti karıştırılmasının da yılın olayı olduğunu söylüyor. Avrupa Gıda Güvenliği ajansı tarafından alınan 4 bin 144 numunenin 193'ünde at eti DNA'sına rastlandığını dile getiren Buzbaş: "Norveç'te helal gıda ürünlerinde domuz eti tespit edilmesi, Almanya'da Bio yumurta adı altında sıradan yumurtaların satışa sunulması, Güney Afrika'da et ürünlerinde insan DNA'sından söz edilmesi ve nihayet yılın sonlarında Rusya Tarım Ürünleri Denetim Kurulu tarafından ABD menşeli dondurulmuş domuz eti, dana eti ve hindi etinde Şubat 2013'de yasaklanan ractopamine uyarıcısının bulunmasıyla ithalatın durdurulması meselesi de yurtdışından aktarabileceğimiz bazı önemli konu başlıkları oldu" diyor.

Öte yandan yurt dışında gerçekleşenler kadar vahim olmasa da, yurt içinde de bazı olumsuzlukların yaşandığını dile getiren Buzbaş bunları şöyle sıralıyor: ''Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB)'nın taklit ve tağşişe yönelik çalışma ve tespitlerinin sonuçlarının kamuoyu ile paylaşılması hız kazandı. En sonuncusu aralık ayı içerisinde olmak üzere 43 firmanın adları açıklandı. Süt üretimi yapan 14, et ürünleri üreten 12, takviye edici gıdalar üreten 9, bal üreten 6, bitkisel yağ üreten 1, bulgur üreten 1 firma listede yer aldı ve bin ton GDO'lu olduğu iddia edilen pirincin ithalatı ile ilgili adli soruşturmalar basının gündemini epeyce işgal etti."

İlk kez süt ihraç ettik

Bunların yanında sevindirici gelişmelerinde yaşandığını kaydeden Buzbağ, gıda sanayinde süt ve süt ürünleri üreten altı şirketin AB'ye ürün satabilecek standartta olduklarını kabul ettirmelerini de kayıtlara düşüyor.

2014'te gıda ihracatımız artar

2013 yılını değerlendirirken yılın ilk yarısının durgun, ikinci yarısının hareketli geçtiğini söyleyen Buzbaş, 2014 yılı beklentileri üzerine ise şu ifadeleri kullanıyor: "Haziran 2014 Cumhurbaşkanlığı seçimleri özel girişim harcamaları ve gıda sanayi yatırımlarının bir süreliğine ertelenmesine neden olabilir. GSYH'nin yüzde 67'sini oluşturan hane halkı harcamaları için kullanılan bireysel kredilere sınır getirilmesi, özellikle gıda maddelerinin alışverişinde taksitin kaldırılması tüketimi sınırlandıracaktır. ABD ve AB'de bazı gelişmiş ülkelerin az da olsa ekonomilerinin toparlanmaya başlaması gıda ihracatımız açısından olumlu bir gelişme olacaktır."

Son olarak geçen yıl ilk 10 aylık süreçte lokanta ve seyyar hizmet veren 19 bin 327 işletme kurulduğuna dikkat çeken Buzbaş, GTHB' nın bu yoğunluğa gıda güvenliği açısından yeterli denetim elemanı ayırmasının çok zor olduğunu, üretim şirketlerinde risk esaslı kontrol mekanizması çalıştırılırken, kontrol ve denetimlerin adı geçen noktalara kaydırılmasının gıda güvenliği açısından daha yararlı olacağını sözlerine ekliyor.

Sektör soluk aldı

Ürün Denetim ve Takip Sistemi (ÜDTS) uygulamasının 31 Ağustos 2014 tarihine ertelenmesiyle de sektör biraz soluklandı.

Önlem gribi tanımakla başlıyor

Özellikle kış aylarında yaygın olarak görülen grip vakaları kimi durumlarda ölümcül sonuçlar doğurabiliyor. Marmara Üniversitesi (MÜ) Tıp Fakültesi Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Volkan Korten, bu sezon görülen grip vakalarını değerlendiriyor

Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı rapora göre grip sezonunun başlarında hem domuz gribi hem de A(H3N2) virüsüne rastlanırken sezonun son haftasında sadece A(H3N2), çok az da B tipi virüs saptandı.

Sağlık Bakanlığı'nın Haftalık İnfluenza (Grip) Sürveyans Raporu'na göre, Türkiye'de 2013-2014 grip sezonunda ilk grip virüsü 43. haftada, yani 22 Ekim'de tespit edildi. 51. hafta itibariyle çalışılan numunelerdeki influenza pozitiflik yüzdesi, önceki haftalara göre artmaya devam ederek yüzde 36'ya ulaştı. Rapora göre, influenza A(H3N2) tipindeki grip virüsü, diğer virüs tiplerine göre bu sezon daha fazla görüldü, Avrupa'da olduğu gibi Türkiye'de de influenza A en çok tespit edilen grip virüsü oldu.

Sürveyans çalışmasının başladığı 43. hafta A(H3N2) ile domuz gribine yol açan A(H1N1) vakaları hemen hemen eşitken, 44. haftadan itibaren A(H3N2) vakaları artmaya başladı. Bu süreçte çok az vakada influenza B tipi virüse de rastlandı. 48. haftadan itibaren A(H1N1) ve influenza B tipi virüsler dolaşımda olmakla birlikte vakaların çok büyük bölümünde A(H3N2) virüsü tespit edildi. 51. haftada ise artık domuz gribi virüsüne rastlanmazken tüm vakalarda A(H3N2) saptandı.

Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkan Yardımcısı Mehmet Ali Torunoğlu, geçmiş yıllarda gribe yol açan baskın virüs tipi domuz gribi denilen A(H1N1) olmasına rağmen, bu yıl vakaların büyük bölümünde A(H3N2) virüsü tespit edildiğini bildirdi. Bunun yeni bir virüs olmadığını vurgulayan Torunoğlu, şu bilgileri aktardı: "A(H3N2) yeni bir virüs değil 3-4 yıldır görüyoruz ancak geçmiş yıllarda baskın olan, domuz gribine yol açan A(H1N1) virüsüydü. Sanıyorum A(H1N1) ile hemen hemen herkes karşılaştığı için bağışıklık oluştu. Bu yıl

Gripten korunmak için yapılması gerekenler:

1. Hasta insanlarla temastan kaçınmak.

2. Hasta kişilerin ateş düştükten 1 gün sonraya dek evde kalıp başkalarına bulaştırmayı azaltmaları, hasta iken diğer insanlarla mümkün olduğunca teması kısıtlamak.

3. Öksürürken veya hapşırırken ağızı bir kağıt mendille kapatmak, sonra onu çöpe atmak. Mendil yoksa kola hapşırmak.

4. Elleri sık sık su ve sabunla yıkamak. Yoksa alkol içeren el dezenfektanları da kullanılabilir.

5. Kendimize virüs bulaştırmamak için göz, burun veya ağzımıza dokunmamak.

6. Grip virüsü bulaşmış olabilecek yüzeyleri ve nesneleri temizlemek, dezenfekte etmek.

baskın olan virüs ise A(H3N2). Bu normal, bilinen bir grip virüsü olduğu için endişe edecek bir durum yok."

Avrupa'da grip tartışmalarının odağı farklı

Türkiye'de grip vakaları yaşanırken Avrupa'dan da Aralık ayında konusu "grip" olan bir tartışma gündeme geldi. Aralarında Nobel ödüllü akademisyenlerin de bulunduğu bir bilim heyeti, Avrupa Birliği Komisyonu'na yazdıkları mektupla, 'Hollanda'da yapılan araştırmalara dikkat; kuş gribi dönebilir' uyarısı yaptı. Dünyanın önde gelen 56 biliminsanı, Avrupa Birliği Komisyonu'na bir mektup yazarak gelinciklere mutant virüsler enjekte edilerek yapılan kuş gribi araştırmalarının "global bir salgına neden olabileceği" konusunda uyarı yaptı. Biliminsanları, deneyle yaratılan mutant kuş gribi virüsünün hava yoluyla gelincikler arasında yayılabileceğini ve bu virüsün insanlara bulaşabileceğini söyledi. Araştırmacılar 'bir hapşırıkla bulaşabilecek' bu yeni virüsün büyük bir sağlık tehdidi oluşturduğunu belirtti. Tartışmalar, araştırmacı Dr. Ron Fouchier'ın Hollanda'daki Erasmus Tıp Merkezi'nde yürüttüğü kuş gribi araştırmasını yayınlayabilmek için devletten lisans talep etmesi ile başladı.

Biyolojik silah olarak grip

Hollanda hükümeti, Fouchier'in gelincikler üzerinde yaptığı deneyler sonucu yarattığı yeni, havadan bulaşabilen kuş gribi virüsünün teröristlerce biyolojik silah olarak kullanılabileceğini, araştırmanın devlet kontrolünde yayınlanması gerektiğini söyledi. Avrupa Viroloji Enstitüsü Başkanı Prof. Giorgio Palu da Avrupa Birliği Komisyonu'na şikâyette bulunarak, risksiz olduğunu öne sürdüğü bu deneylerin etkili anti viral ilaç ve aşıların geliştirilebilmesi için zorunlu olduğunu savundu. Ancak, Nobel ödüllü biyokimyacı ve moleküler biyolog Sir Richard Roberts, viroloji profesörü Harald zur Hausen ile kimyager ve fizikçi Richard Ernst gibi akademisyenlerden oluşan bilim heyeti, komisyona yazdıkları mektupta, Prof. Palu'nun iddialarını kesin bir dille yalanladı.

PROF. DR. VOLKAN KORTEN
Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Başkanı
Head of Marmara University School of Medicine Infectious Diseases and Clinical Microbiology Department

Grip hangi durumlarda ölümcül olabilir?

Grip salgını tartışmaları sürerken, bu sezon görülen grip vakalarını Gıda Güvenliği dergisi için değerlendiren Marmara Üniversitesi (MÜ) Tıp Fakültesi Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Volkan Korten, gribi (influenza) virüslerin sebep olduğu bulaşıcı bir solunum yolu hastalığı olarak tanımlıyor. Hafif veya şiddetli bir hastalığa yol açabilen gribin, genelde ani başlayan yüksek ateş, öksürük, baş ağrısı ve kas ağrısı ile seyrettiğine dikkat çeken Korten: "Bazı kişilerde, örneğin yaşlılar, küçük çocuklar ve astım, kronik bronşit, kalp yetmezliği, şeker, böbrek ve karaciğer bozukluğu olan hastalar, hamileler gibi özel durumu olanlarda hastaneye yatma ve ölüm gibi ciddi sonuçlara yol açabilmektedir" diyor.

Mevsimsel gribin kuzey yarıkürede genelde kış aylarında görüldüğünü ve Türkiye'de şu anda olduğu gibi milyonlarca kişiyi etkileyebildiğini ifade eden Korten, salgınların genelde İnfluenza A veya B virüslerinden biri ile geliştiğini aktarıyor. Korten ekliyor: "Bu yıl dolaşımda olan A virüslerinden H3N2 tipinin ülkemizde vakaların çoğuna neden olduğu tespit edildi. Beklenen virüslerden biridir ve olağandışı bir durum söz konusu değildir. Daha az miktarlarda diğer A virüsü olan H1N1 ve B virüsleri da saptanabilmektedir."

Gripten korunmak için her yıl aşı olmak gerektiğine işaret eden Korten, "Aşı özellikle belirtilen yüksek riskli kişilere önerilmektedir. Önceden aşı olmayanlar salgın başladığında veya devam ederken de aşı olabilirler" diyor.

Şu an grip misiniz?

Genel belirtilere yönelik tedavi:

Ateş, başağrısı ve kas ağrısı için parasetamol kullanılmalıdır. Özellikle 18 yaş altı çocuklarda olmak üzere karaciğer yetmezliği ile giden ağır bir hastalığa yol açma olasılığı nedeni ile aspirin kullanımından kaçınılmalıdır. Belirgin öksürüğü olanlarda öksürük baskılayıcılar kullanılabilir. Akut hastalık boyunca bol sıvı alımı ve istirahat tavsiye edilir. Antibiyotikler yalnızca bakterilerin yol açtığı zatürre, orta kulak iltihabı veya sinüzit gibi komplikasyonların varlığında kullanılmalıdır.

Virüse yönelik tedavi:

Grip salgını esnasında hastalıkla uyumlu belirtileri gösterenlerde veya hızlı testlerle grip tanısı konulanlarda belirtiler son 48 saat içinde başlamışsa, nöraminidaz inhibitörleri denilen ilaçlar kullanılabilir. Bunlar hastalığı ortalama 1 gün kısaltır, bulaşma süresini ve komplikasyonları azaltırlar. Kontrollü çalışmalar bulunmamasına rağmen influenza nedeni ile hastaneye yatırılmış veya kritik olarak hasta olan kişilere bu ilaçlara daha geç başlama yönünde bir istisna yapılabilir.

FLU PREVENTION STARTS WITH AWARENESS

Specifically observed commonly during winter months, cases of flu can have fatal consequences in certain conditions. Prof. Dr. Volkan Korten, the Head of Infectious Diseases and Clinical Microbiology at the Medical Faculty of Marmara University (MU), evaluates the cases of flu in the current season.

EFSA 19. Bilimsel Kolokyumu biyoçeşitliliği korumak için toplandı

EFSA 19. "Bilimsel Kolokyumu, AB tarımsal ekosistemleri çevresel risk değerlendirmesinde koruma hedefi olarak biyoçeşitlilik" konu başlığı altında gerçekleştirildi.

Çok sayıda risk değerlendirme uzmanı ve risk yöneticisi dâhil olmak üzere, çeşitli bilimsel geçmişlere sahip neredeyse 100 kişi, İtalya'nın Parma kentinde bir araya gelerek, düzenlenmiş ürünlerin ve istilacı yabancı türlerin çevresel risk değerlendirmesindeki koruma hedeflerinin uygulanması konusunda uyumlaştırılmış bir yaklaşımın nasıl geliştirilebileceğini tartıştı.

EFSA'nın "AB tarımsal ekosistemlerine yönelik çevresel risk değerlendirmesinde koruma hedefi olarak biyoeşitlilik" başlıklı 19. Bilimsel Kolokyumu, Otorite'nin Bitki Koruma Ürünleri ve Kalıntıları Paneli'nin Başkan Yardımcısı Theo Brock tarafından açıldı.

Dr. Brock, etkili çevresel risk değerlendirme (ERA) programlarında, neyin, nerede ve nasıl bir zaman çerçevesiyle korunacağını belirleyen açık ve net koruma hedeflerine ihtiyaç duyulduğunu belirtti. Buna karşın, koruma hedefleri AB tüzüklerinde yalnızca genel – bazen çok geniş – bir kapsamla tanımlanıyor ve bu nedenle, risk değerlendirme uzmanları pestisitleri, genetik olarak değiştirilmiş organizmaları ve istilacı yabancı türleri değerlendirirken, bu hedefleri spesifik koruma hedeflerine (SPG) dönüştürmek zorunda kalıyor. Şu anda EFSA, değerlendirilen ürüne veya organizmaya bağlı olmaksızın, tarımsal peyzajda uygulanabilecek koruma hedeflerini tespit etmeye yönelik uyumlaştırılmış bir çerçeve geliştirme olasılığını araştırıyor. Kolokyumun bu çalışmada önemli bir rol üstleneceğini belirten Dr. Brock, kolokyumun, ERA'da en yaygın ve öncelikli koruma hedefi olan biyoçeşitliliğe ve özellikle, biyoçeşitliliğin nasıl değerlendirilebileceğine ve ölçülebileceğine ilişkin önemli sorulara odaklandığını ekledi.

EFSA SCIENTIFIC COLLOQUIUM XIX CONVENED TO PROTECT BIODIVERSITY

EFSA Scientific Colloquium XIX was held with the title "Biodiversity as protection goal in environmental risk assessment for EU agro-ecosystems".

Kaynak: EFSA

EFSA aspartamda eksiksiz risk değerlendirmesini tamamladı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), aspartamla ilgili eksiksiz risk değerlendirmesini tamamladı ve mevcut maruziyet düzeylerinde insan tüketimi için güvenli olduğu sonucuna vardı.

Risk değerlendirmesi çerçevesinde, EFSA hem hayvan hem de insan çalışmaları dâhil olmak üzere, aspartamı ve aspartamın yıkılma ürünlerini ele alan mevcut tüm bilimsel araştırmaları titizlikle gözden geçirdi.

EFSA Gıda Katkı Maddeleri ve Gıdalara Eklenen Besin Öğeleri Paneli'nin (ANS Paneli) Başkanı Alicja Mortensen, "Bu görüş, aspartamda şimdiye kadar yürütülen en kapsamlı risk değerlendirmelerinden birini temsil ediyor. Tüketicilerin AB gıda güvenliği sistemine ve gıda katkı maddeleri tüzüğünün bilimsel dayanağına olan güvenini güçlendirmek için ileriye doğru bir adım atıldı" diyor.

ANS Paneli mevcut tüm bilgileri değerlendirdi ve ayrıntılı bir analizin ardından, 40 mg/kg va/gün olarak belirlenmiş olan mevcut Kabul Edilebilir Günlük Alımın (ADI) genel popülâsyon için koruyucu nitelikte olduğu sonucuna vardı. Buna karşın, fenilketonüri (PKU) adlı tıbbi durumdan muzdarip olan hastaların beslenmesinde fenilalaninin (proteinlerde bulunan bir amino asit) kesinlikle düşük olması gerektiğinden, bu hastalar için söz konusu kabul edilebilir günlük alım geçerli değil. Hem hayvan hem de insan çalışmalarından elde edilen kanıtların ayrıntılarıyla gözden geçirilmesinin ardından, uzmanlar aspartamın genlere zarar verme ve kansere yol açma konusunda herhangi bir potansiyel riskinin bulunmadığını ortaya koydu. EFSA uzmanları, aspartamın beyne, sinir sistemine zarar vermediğini ve çocuklarda ya da yetişkinlerde davranışları veya bilişsel işlevleri etkilemediğini de belirledi. Hamilelikle ilgili olarak, Panel (PKU hastası kadınlar hariç olmak üzere) mevcut ADI ile aspartamdan gelen fenilalanine maruziyetin gelişmekte olan cenin açısından herhangi bir risk teşkil etmediğini belirtti.

Bu görüş kapsamında, aspartamın yıkılım ürünlerinin (fenilalanin, metanol ve aspartik asit) başka gıdalarda da doğal olarak bulunduğu açıkça ifade edildi (örneğin, meyve ve sebzelerde metanol bulunuyor). Aspartamın yıkılım ürünlerinin, genel olarak beslenme çerçevesinde bu maddelere maruz kalma durumuna olan katkısı düşük.

Görüşte, risk değerlendirmesi ile bağlantılı çalışmaları tespit etmek için kullanılan kriterler ve bilimsel kanıtları değerlendirmek için uygulanan standartlar da açıklanıyor. EFSA uzmanları, aspar-

tam değerlendirmesiyle ilgili tüm belirsizlikleri inceledi. Görüşte, aspartama ilişkin potansiyel risklerinin olduğundan düşük bildirilmemesini sağlamak amacıyla, bu belirsizliklerin risk değerlendirmesinde nasıl ele alınmış olduğu anlatılıyor.

EFSA, (9 Ocak - 15 Şubat 2013 tarihlerinde gerçekleştirilmiş olan) taslak görüşe ilişkin halka açık istişare sırasında 200'den fazla yorum aldı ve bütün bu yorumlar göz önünde bulundurulduğu. İstişare evresinde, EFSA taslak görüşünü ve çevrimiçi halka açık istişareden alınan geribildirimleri tartışmak amacıyla, ilgili taraflarla da bir oturum gerçekleştirdi. EFSA'nın paydaşlarla olan diyalogu sonucunda, taslak görüşün, nihai çıktıda açıklığa kavuşturulması gereken önemli noktaları bulunduğu tespit edildi.

EFSA COMPLETES FULL RISK ASSESSMENT ON ASPARTAME

The European Food Safety Authority has finished its full risk assessment of aspartame and has concluded that it is safe for human consumption at current levels of exposure.

Kaynak: IFT

EFSA *Xylella fastidiosa* bitki bakterisi için acil tavsiye yayımladı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Güney İtalya'da yakın zamanda tespit edilmiş olan *Xylella fastidiosa* bakterisinin yayılımının sınırlandırılması için acil tavsiye yayınladı.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Avrupa Birliği (AB)'nde türünün ilk salgınıyla birlikte Güney İtalya'da yakın zamanda tespit edilmiş olan *Xylella fastidiosa* bakterisinin yayılımının sınırlandırılması için en etkili yolun dikime yönelik bitkilerin ticaretine ve bitki sevkiyatlarında enfektif böceklerin varlığına odaklanmak olacağı sonucuna vardı.

Belirli özsu emen sıçrayan böcek türlerinin taşıdığı *X. fastidiosa* bakterisi, Güney İtalya'nın Puglia bölgesinde 8 bin hektarlık zeytinliği yakın zamanda etkilemiş olan hastalık salgınında tespit edildi. Bu bakteri için, badem, şeftali, erik, kayısı, asmalar, turunçgiller, kahve ve zeytinin yanı sıra, meşe, karaağaç, Gingko ve ayçiçeği gibi çok çeşitli bitkiler konakçı olabiliyor. En önemlisi, bitkiler bakteriyi herhangi bir hastalık belirtisi göstermeden taşıyabiliyor. *X. fastidiosa* AB'de zararlı bir organizma olarak tanımlanıyor ve tüm bu zararlının üye devletlere girişi ve ülkeler içerisinde yayılması yasak.

Yakın zamanda oluşan salgın karşısında, Avrupa Komisyonu EFSA'dan bilinen konakçı bitkileri sıralamak, enfekte bitki türlerinin ve taşıyıcı böceklerin AB'ye girmek için kullanabileceği farklı yolları tespit etmek ve olası önleyici tedbirleri belirlemek ve değerlendirmek üzere acil bilimsel tavsiye sunmasını talep etti.

EFSA'nın bitki sağlığı uzmanları, AB'de *X. fastidiosa*'nın birçok farklı konakçı bitkisinin bulunduğu ve bunların, tarımsal üretim için yetiştirilen türlerin yanı sıra, Avrupa'da yaygın olan birçok yerli yabani türü de kapsadığı sonucuna vardı. Buna ek olarak, bakteri tarafından enfekte edilmiş ama hiçbir zaman ortaya çıkarılmamış olabilecek çok sayıda türün bulunması, olası etkinin belirlenmesini zorlaştırıyor. En önemlisi, AB'de bulunan ve hastalığı potansiyel olarak taşıyabilecek özsu emen sıçrayan böcekler farklı beslenme alışkanlıklarına ve paternlerine sahip olabilir.

X. fastidiosa'nın yayılmasında tek doğal yol, genellikle 100 metreye kadar kısa mesafelerde uçabilen özsu emen sıçrayan böcekler olduğundan, dikime yönelik enfekte bitkilerin başka bir yere taşınması, *X. fastidiosa*'nın uzun mesafeli yayılımına karşı en verimli yöntem olarak görülüyor. Ayrıca, bakteri barındıran böceklerin bitki sevkiyatlarında taşınması da bir endişe noktası olarak belirlendi.

Bu nedenle, ticaret ve bununla bağlantılı olarak, dikime yönelik bitkilerin hareketi *X. fastidiosa*'nın AB'ye girişinin temel kaynağı olarak görülüyor. Meyve, ahşap, kesme çiçek, tohum ve süs yaprakları gibi diğer potansiyel enfeksiyon kaynakları da değerlendirildi. Ancak, bakterinin potansiyel giriş yolları açısından bu kaynaklar ya ihmal edilebilir ya da düşük bulundu.

X. fastidiosa'nın dış mekâna yerleştikten sonra başarılı bir şekilde eradike edilebildiğini gösteren herhangi bir kayıt yok. Bu yüzden, EFSA salgınların kontrol altına alınmasına yönelik önleyici stratejilerin, iki ana enfeksiyon yoluna (dikime yönelik bitkiler ve bitki sevkiyatlarındaki enfektif böcekler) odaklanmasını ve bütünleşik bir sistem yaklaşımına dayandırılmasını tavsiye ediyor.

Bu hızlı değerlendirmenin ardından, EFSA Bitki Sağlığı Paneli *Xylella fastidiosa* bakterisinin AB'deki ekinler ve bitkiler açısından taşıdığı riski kapsamlı bir değerlendirmeye tabi tutacak.

EFSA ISSUES URGENT ADVICE ON PLANT BACTERIA XYLELLA FASTIDIOSA

The European Food Safety Authority (EFSA) issued urgent advice to contain the spread of plant bacteria Xylella fastidiosa, recently identified in Southern Italy.

Kaynak: EFSA

Kampilobakterde azalma görüldü

EFSA ve ECDC'ye göre *Kampilobakter*de hafif bir azalma olurken, *Salmonella* azalıyor, *Listeriya* artıyor.

Beş yıldır ilk kez insanda kampilobakteriyoz vakalarında azalma görüldü. Ancak, *kampilobakteriyoz* hala en sık bildirilen zoonotik hastalık ve bu azalmanın, devam edecek bir düşüşün başlangıcı olduğunu düşünmek için henüz çok erken. İnsanda *Salmonella* vakaları ise azalmaya devam ederek, sürekli azalma eğiliminde art arda yedi yılını tamamladı. İnsanda bildirilen *Listeriya* vakalarındaki eğilim ise, son dört yıldır aşamalı bir artışa işaret ediyor. Bunlar, 2012 yılında Avrupa Birliği (AB)'nde görülen zoonozlara ve gıda kaynaklı salgınlara ilişkin yıllık raporun bulgularından bazıları.

Kilit bulgular

214 bin enfeksiyon vakasının sorumlusu olan *Kampilobakteriyoz*, hala en sık bildirilen hastalık. Tipik belirtileri, ishal, ateş ve baş ağrısı olarak bildiriliyor. Hastalığa neden olan bakteri, yani *Kampilobakter*, en çok tavuk etinde bulunuyor.

EFSA Risk Değerlendirme ve Bilimsel Yardım Birimi'nin Başkan Vekili Marta Hugas, "*Kampilobakteriyoz* vakalarının 2012'de düşmesi umut verici. Ancak, bu bulgunun bir eğilimin başlangıcı olup olmadığını görmek için daha fazla araştırmaya ve izlemeye ihtiyacımız var" diyor.

Yıllar içerisinde, *Salmonellozda* sürekli bir artış görüldü. 2012 yılında, bildirilen vaka sayısı 91 bin 34'e düştü. Raporda, bunun temel nedeni olarak AB Üye Devletlerinde ve AB'de kanatlılar özelinde uygulamaya koyulan *Salmonella* kontrol programlarının başarısına işaret ediliyor. Çoğu Üye Devlet, kanatlı sürülerinde *Salmonella* azaltma hedeflerini tutturdu. Tipik olarak ateşe, karın kramplarına ve kusmaya neden olan *Salmonella* en sık kanatlı etinde bulunuyor.

ECDC'de Baş Uzman olarak görev yapan Johan Giesecke'nin yorumu şöyle: "*Salmonellozda* görülen azalma eğilimi bizi çok umutlandırıyor. Ancak, elimizdeki kanıtlara göre, *Salmonella* serovarının insanda hastalığa neden olmasından dolayı, sürekli gözetim yapmamız ve dikkatli olmamız gerekiyor."

Listeriyoz, 2011 yılına göre yüzde 10,5'lik bir artışla bin 642 bildirilmiş vakaya ulaşarak, son beş yıldaki aşamalı artış eğilimine devam etti. Enfekte insanlarda farklı belirtiler görülüyor. Bu belirtiler, grip benzeri hafif belirtilerden, menenjite, septisemiye ve potansiyel olarak hayatı tehdit edebilecek komplikasyonlara kadar uzanabiliyor. AB'deki sürveyans çalışmaları, yalnızca şiddetli enfeksiyon vakalarına odaklandığından, insanlardaki tüm *Listeriya* enfeksiyonlarının yalnızca küçük bir kısmını temsil ediyor. *Listeriyoz* insidansı, 74 yaşını geçmiş yaşlılarda özellikle yüksek. Diğer risk grupları ise hamile kadınlar ve bağışıklık sistemi zayıf insanlar olarak sayılabilir. İnsanlarda ve hayvanlarda listeriyoza neden olan bakteri, *Listeria monocytogenes*, en sık hazır balık ve et ürünlerinde (örn. tütsülenmiş balık veya dilimli jambon) bulundu.

Zoonozlar, hayvanlar ve insanlar arasında doğrudan veya dolaylı olarak bulaşabilen hastalıklar. Bu bulaşma, örneğin kontamine gıdaların tüketilmesi veya enfekte hayvanlarla temas yoluyla gerçekleşebilir. Bu oldukça yaygın, yüksek maliyetli ama engellenebilir bir halk sağlığı sorunu.

Bu rapor, AB'de gıda kaynaklı hastalıklara ait vakaların çoğuna neden olan mikroorganizmalara ve bu mikroorganizmaların bulunduğu gıdalara ve hayvanlara ilişkin kesin bir genel bakış sunuyor. Rapor, Avrupa Komisyonu'na ve AB Üye Devletlerine zoonotik hastalıkların izlenmesi, kontrol altına alınması ve önlenmesi sürecinde yardımcı oluyor. Bu rapor, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) tarafından her yıl AB Üye Devletleri tarafından toplanan veriler kullanılarak ortaklaşa hazırlanıyor.

CAMPYLOBACTER IS DECREASING

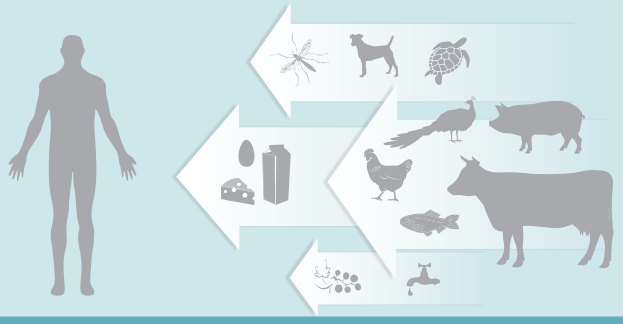
Campylobacter is decreasing slightly compared to EFSA and ECDC. Salmonella is decreasing, Listeria is increasing.

Kaynak: EFSA

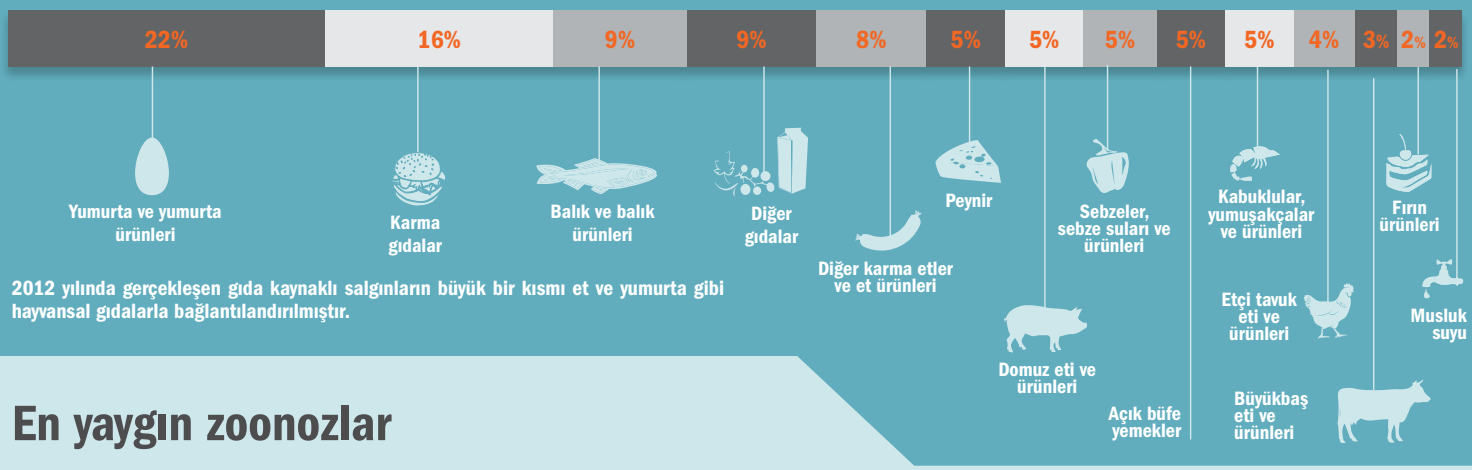
İNFOGRAFİK

Zoonozlar

Zoonozlar, hayvanlar ve insanlar arasında doğrudan veya dolaylı olarak bulaşabilen hastalıklardır. Bu bulaşma, örneğin kontamine gıdaların tüketilmesi veya enfekte hayvanlarla temas yoluyla gerçekleşebilir. Çoğu zoonotik enfeksiyon hafif belirtiler gösterir ve tıbbi tedavi gerektirmez. Ancak, bazı enfeksiyonlar hayatı tehdit edecek hastalıklara dönüşebilir.



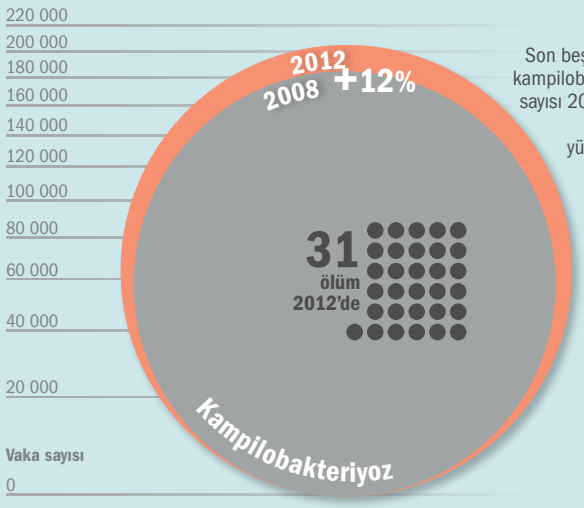
2012 yılında AB'de salgına yol açan gıda türleri



2012 yılında gerçekleşen gıda kaynaklı salgınların büyük bir kısmı et ve yumurta gibi hayvansal gıdalarla bağlantılandırılmıştır.

En yaygın zoonozlar

2012 yılında AB'de insanlarda en yaygın görülen zoonozlar kampilobakteriyoz ve salmonelloz olmuştur.

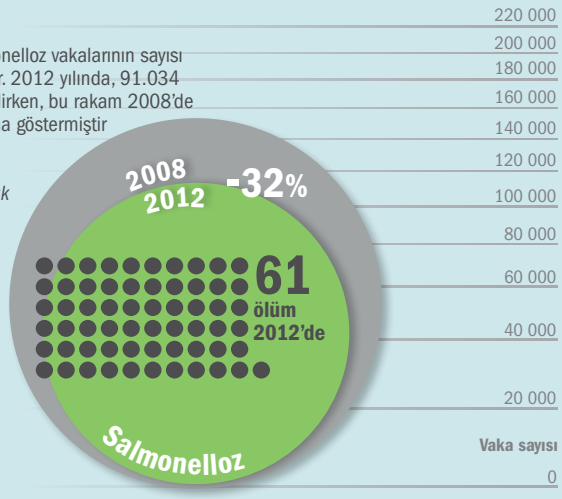


Kampilobakteriyoz
Son beş yıl içerisinde, teyitli kampilobakteriyoz vakalarının sayısı 2008'de 190.579'dan 2012'de 214.268'e yükselerek, %12'lik bir artış göstermiştir.

Kampilobakter, en sık tavuk etinde bulunur.

Salmonelloz
İnsanlarda salmonelloz vakalarının sayısı giderek azalmıştır. 2012 yılında, 91.034 teyitli vaka bildirilirken, bu rakam 2008'de %32'lik bir azalma göstermiştir (134.580 vaka).

Salmonella, en sık kanatlı ve domuz etinde bulunur.



8 zoonozun son 5 yılda insanlarda sergilediği seyir

2008-2012 yılları arasındaki veriler

Bruselloz
anlamlı bir artış veya azalma yok

Kampilobakteriyoz
artış var

Listeriyoz
artış var

Q ateşi
azalma var

Salmonelloz
azalma var

Trişinelloz
anlamlı bir artış veya azalma yok

Verotoksijenik *Escherichia* coli enfeksiyonları
artış var

Batı Nil ateşi
anlamlı bir artış veya azalma yok ama daha geniş bir coğrafi dağılım sergiliyor

Önlem ve kontrol

Zoonoz hastalıkların önlenmesi için, enfeksiyon kaynağı olan hayvanların ve gıdaların tespit edilmesi önemlidir. Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) insan vakaları ve zoonotik etkenlerin hayvan ve gıdalardaki prevalansı konusunda Üye Devletler tarafından sunulan bilgileri analiz etmekte ve ortak bir yıllık rapor yayımlamaktadır.

Kaynak: Zoonoz Eğilimleri ve Kaynakları Avrupa Birliği Özet Raporu, Zoonotik etkenler ve 2012 yılında görülen Gıda kaynaklı Salgınlar, yayımlayan: EFSA ve ECDC, 2014

Kaliteyi arttırmak için yatırımlara devam

2013 yılında gıda güvenliği, hijyen ve ürün kalitesi gibi konularda yatırımlar yapan sektör, 2014'te de yatırımlara devam diyor.

INVESTMENTS ON-GOING TO IMPROVE QUALITY

Having invested in numerous areas as food safety, hygiene and product quality in 2013, the sector continues with its investments into 2014.

Migros Kalite Yönetim departmanı gerçekleştirdiği kalite ve gıda güvenliği faaliyetleriyle, gıda ürünlerinin en iyi koşullarda tüketiciye ulaşması için yıl boyu çalışıyor.

SERPİL ÜREK
Migros Ticaret A.Ş.
Ürün Güvenliği Müdürü
Product Safety Manager

Migros Kalite Yönetim Departmanı, gıda, kimya, ziraat mühendisi ve veteriner hekimlerden oluşan 45 kişilik kadrosuyla, kalite ve gıda güvenliği politikası çerçevesinde, tüketicilere sağlıklı ve güvenilir ürünler sunuyor. Aynı zamanda müşterilerinin konu hakkındaki farkındalığını arttırmayı hedefleyen çalışmalar yürütüyor. 2004 yılından beri sürdürülen kalite çalışmalarından elde edilen bilgi birikimine istinaden, çalışmaların tamamında riskler önceden belirleniyor ve bunların giderilmesine yönelik kontroller yapılarak önlem alınıyor.

Tedarikçi firmalarının üretim yerlerinde gıda güvenliğinin tesis edilmesi amacı ile gerçekleştirilen faaliyetlerin en önemlilerinden biri "Tedarikçi denetim ve ürün analizleri".

Ürünlerini satmış oldukları üreticilerin ve aday tedarikçilerin üretim yeri ve koşulları, ISO 9001, ISO 22000, BRC ve IFS standartlarının harmanlanmasından oluşan Migros Protokolü kapsamında denetleniyor. Tedarikçi firmalar, denetimler sırasında tespit edilen konu başlıklarına göre aldıkları aksiyon planlarını paylaşarak, ilgili tedbirlerin alınması için çaba sarf ediyor, bunun sonucunda da ürün ve süreçlerinde gelişmeler sağlıyor.

2012 ve 2013 yılları arasında yapılan tedarikçi firma denetim sonuçları karşılaştırıldığında, ürün grubu bazında denetim başarı puanlarında yüzde 8 oranında iyileşme tespit edildi. Ayrıca denetimler sırasındaki bilgilendirme eğitimleri ile orta ölçekli üretim yapan firmalara ekstra katma değer sağlanarak, üretici denetimlerinin önem ve gerekliliği ön plana çıkarıldı.

Migros Kalite Yönetim departmanı tarafından, marka sorumluluğuna sahip oldukları Migros, Tansaş, M Selection ve M Life markalı ürünlerin üretim koşullarının kontrolleri yapılıyor; ürünlerin ambalaj tasarımından, ürün üretilene kadarki bütün süreçler yakından takip ediliyor. 2013 yılında yapılan üretim yeri denetimlerinde bütün Migros, Tansaş, M Selection ve M Life markalı ürün üreten tedarikçi firmaların başarı grafikleri dikkate değer bir şekilde yükselerek denetim başarı performansları Türkiye ortalamasının üstüne çıktı.

Tedarikçilerinin üretim yeri denetimine paralel olarak, 2013 yılında da reyonlarda satılan bütün ürünlerin yasal mevzuata uygunluğunu kontrol etmek amacı ile akredite dış laboratuvarlar tarafından 4 bin adet gıda - gıda dışı ürünün 25 bin parametre bazında analizi yapıldı. Ayrıca bölgelerde bulunan 12 adet dağıtım merkezindeki kalite kontrol laboratuvarları ile 70 bin ürünün mal kabulde kalite kontrolü ve stoklarda tarama analizi yapıldı.

Yapılan ürün analizlerinde, Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri, TSE'ler, ürün spesifikasyonları, Avrupa Birliği geri çağrılan ürün listelerindeki dikkat çeken parametreler baz alınarak, ürünlerin etiketleri üzerinde yazan beyanlara uygun olup olmadığının kontrolü yapıldı. Ayrıca insan sağlığını tehdit eden toksin, katkı ve kalıntı, taklit ve tağşiş parametreleri bazında da ürün kontrolleri gerçekleştirildi.

Özellikle et ve et ürünleri, süt ve süt ürünlerinin analiz periyotları ile uyumlu olarak gıda güvenliğini sağlayabilmek adına oldukça hassas davranılıyor. Yapılan ürün analizleri ile temel olarak müşterilerin kafasında soru işareti yaratan konulara açıklık getirilmeye çalışılarak, raflarda sağlıklı ve güvenli ürünlerin yer alması sağlanıyor. Bunun yanı sıra, elde edilen analiz sonuçları hakkında, tedarikçi firmalar bilgilendiriliyor ve analiz sonuçlarına istinaden iyileşme noktaları hakkında bilgi verilerek, ürünlerin üretim süreçlerinin iyileştirilmesine katkıda bulunuluyor. Migros Kalite Departmanı 2014 yılında da kalite ve gıda güvenliği faaliyetlerini sürdürerek bir önceki seneden daha iyi olmayı hedefliyor.

Migros Quality Management department is labouring to reach the food products to consumers at the top condition with its quality and food safety activities.

Dünyada beslenmeye ilişkin temel sorunların başında gıda güvenliği geliyor. Hemen hemen bütün firmaların üzerinde çalıştıkları bu konuya Şenpiliç de gereken önemi gösteriyor ve oluşturduğu Kalite Güvence Birimi ile ürünlerini en iyi şekilde tüketiciye ulaştırmaya çalışıyor.

İPEK ÜSTÜNDAĞ
Şenpiliç Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman of the Board

Şenpiliç'in kalite şartlarının gerçekleştirilmesi için güvence sağlamaya odaklanan Kalite Güvence Birimi, gıda mühendisleri, veteriner hekimler ve diğer teknik personellerden oluşuyor. Laboratuvarlarda çalışan birim, genel müdürlüğe bağlı olarak faaliyet gösteriyor.

Yem fabrikalarındaki laboratuvarlarında yem ve hammadde kalitesi kontrol ediliyor. Klinik teşhis ve laboratuvarlarında ise üretilen ürünler, personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon kalitesi sürekli olarak kontrol altında tutuluyor.

2013 yılında kaynak planlaması yazılımı olan SAP'ı kullanmaya başlayan Şenpiliç, inovasyon kabiliyetini ve verimliliği artırmayı, müşteri isteklerini iyi anlayarak memnuniyeti sağlamayı, karar alma süreçlerini daha etkin yöneterek geleceği planlamayı hedefliyor. SAP yazılımı ile çiftlikten çatala kadar izlenebilirliği daha da geliştirerek süreçlerini yeniden oluşturan firma, bu sayede kalite kontrol işlemlerini kişiye bağlı olmaktan çıkararak sisteme bağlı hale getirdi. Örneğin, bir damızlık çiftliğine civciv girmeden önce eğer dezenfeksiyon sonucu uygun değilse kullanım kararı verilmediği için, o çiftliğe civciv girişinin yapılması mümkün olmuyor ve sistem otomatik olarak yeniden bir dezenfeksiyon iş emri açıyor. Örneklerini yem ve kuluçka kesimhaneleri için de çoğaltmanın mümkün olduğu bu sistemle birlikte mükerrer işler azalarak, veri analizi ve izlenebilirlik yeteneği artıyor.

2013 yılında çalışanlarına, İş-Kur ve Şenpiliç Endüstri Meslek Lisesi ile başlattığı program ile İSG ve gıda güvenliği eğitimleri veren firma, personel adaylarını hem teorik hem de sahada oryantasyon eğitimlerini tamamladıktan sonra işe aldı.

5 Aralık 2012'de yayınlanan Et ve Et Ürünleri Tebliği sektörde köklü değişikliklere neden oldu. Bunların başında et ürünlerinde MAE (Mekanik olarak ayrılmış et) kullanımı yasaklandı. Avrupa Birliği ülkelerinde, ABD'de ve dünyanın diğer ülkelerinde MAE ürünlerinin et ürünlerinde kullanılmasının serbest olmasına rağmen Türkiye'de yasaklanmasının sebebi, gıda güvenliği için risk taşıması değil, Bakanlığın kontrol edemediği taklit ve tağşişin önlenmesi. Bu uygulama tüketicinin daha pahalı hayvansal proteine ulaşması anlamına geliyor. Yine aynı mantıkla, piliç kıymanın yasak olmasından dolayı bazı ürünlerin üretimi yapılamıyor.

Şenpiliç'in 2014 yılında gerçekleştirmeyi düşündüğü projeler arasında, 2013 yılında yatırımına başladığı Ali Fuat Paşa kesimhanesini devreye sokmak bulunuyor. Daha önceki tecrübeleri, yenilikçi yaklaşımları ve tedarikçileriyle kurulan iletişimin katkısıyla daha gelişmiş bir tasarım yapılmaya çalışılıyor.

ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi sertifikasıyla üretim yapılan kuluçkahanelerde en yüksek hijyenik şartlar altında gerçekleşen civciv üretimi çalışmaları, aynı yüksek hijyenik standartlarla yetiştirme çiftliklerinde de devam ediyor. Söğütlü kesimhanesinin sahip olduğu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi ve HACCP 13001 belgelerine Ali Fuat Paşa kesimhanesinde de sahip olmak amaçlanıyor.

2014 yılında da müşteri memnuniyetini artırarak büyümeyi amaçlayan Şenpiliç'in, gıda güvenliği hedeflerine ulaşabilmek için insana ve teknolojiye yaptığı yatırımlar devam ediyor.

Food safety is the primary concern related with nutrition in the world. Like most of the companies, Şenpiliç is highly attentive to this issue and trying to reach its products to the consumers ideally with its Quality Assurance Unit.

TÜGİS Genel Kurulu toplandı

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) 32. Genel Kurulu 16 Kasım 2013 tarihinde İstanbul Dedeman Otel'de toplandı.

Toplantıya TÜGİS üyesi firmaların temsilcileri ile davetli konuklar katıldı. Kurul bünyesinde yapılan seçimler sonucunda Necdet Buzbaş, Okyar Yayalar, Mehmet Çetin Duruk, Mustafa Sayıntaç, Zeki Ilgaz, Mehmet Tütüncü, Ömer Görener, Özen Altıparmak, Aydın Çuvalcı Yönetim Kurulu'na seçildi. TÜGİS Denetim Kurulu'na ise Şener Astan, Ahmet Karabulut ve Cafer Fındıkoğlu seçildi. TÜGİS Disiplin Kuruluna seçilenler de Av. Haluk Eldem, Ali Rıza Diren ve Mehmet Koçak oldu.

TÜGİS CONVENED ITS PLENARY SESSION

The Turkish Food & Beverage Industry Association (TÜGİS) convened its 32nd Plenary Session at Istanbul Dedeman Hotel on 16 November 2013.

Dupont CEO'sundan küresel gıda güvenliği konusunda açıklama

Ocak ayında düzenlenen Dünya Ekonomik Forumu'na katılan DuPont Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ellen Kullman, gıda güvenliğini hangi çevresel, toplumsal ve ekonomik güçlerin şekillendirdiği konusundaki görüşlerini paylaştı.

USAID Yöneticisi Rajiv J. Shah'ın başkanlığını yaptığı panele Etiyopya Başbakanı Hailemariam Desalegn, Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü (IFPRI) Genel Müdürü Shenggen Fan, Bharat Krishak Samaj Yönetim Kurulu Başkanı Ajay Vir Jakhar ve Swiss Reinsurance Company Ltd. Grup Genel Müdürü Michel M. Liès katıldı. Tartışmanın odağında, değişen iklim modelleri, küresel orta sınıfın talepleri ve verimli tarım değer zincirlerinin güçlendirilmesi yer aldı.

Yaptığı açıklamada gıda güvenliğinin küresel bir sorun olduğunu ifade eden Ellen Kullman, tarım ve gıda sanayilerine yönelik daha çok büyüme sağlamak için uğraştıklarını ve yaptıkları inovasyonlarla, artan küresel nüfusa gıda sağlanması sorununu bütüncül bir biçimde ele aldıklarını söyledi. Tarımda verimliliği artırma, gıda ve beslenme konularında çözümler sunma ve gıdaları koruyarak israfı azaltmanın yollarını aradıklarını da sözlerine ekleyen Kullman şunları söyledi: "Çoğunlukla Sub-Saharan Afrika'da, Güney ve Güneydoğu Asya'da olmak üzere, 850 milyonu aşkın kronik olarak kötü beslenen nüfusa, 2050 yılına kadar 2 milyar kişinin daha eklenecegini tahmin ediyoruz. Tarım üretimi artacak; ancak yerel düzeyde de gelişmeleri hızlandırmamız ve ekonomik kalkınma üzerinde daha fazla yoğunlaşmamız gereklidir. Bu sayede gıda ithalatı, ticaret politikasının iyileştirilmesi, serbest gıda akışına daha fazla olanak sağlanması, tarımsal gıda sistemleri ve değer zincirlerinin inşa edilmesi, raf ömrünün yanı sıra mevcut gıdaların tazeliğinin ve çeşitliliğinin de iyileştirilmesi için yeni yollar geliştirilmelidir. Sağlıklı beslenme konusunda teşvik için gerekli eğitimin verilmesinin mali açıdan mümkün olması sağlanacaktır."

Kullman, sektörler arası işbirliği yaparak etki yaratabilmek için çeşitli kamu/özel sektör ortaklıkları kurulduğunu söyledi. Buna örnek olarak da, DuPont ile Afrika'daki USAID arasında yapılan ve amacı 3 yıl içinde sayıları 35 bini geçen küçük ölçekli mısır üreticisinin gelirlerini iyileştirmek ve tohum dağıtım ağının ölçeğini büyütmek olan ortaklığı gösterdi.

Kullman ayrıca, Gana ve Etiyopya'daki projeler için DuPont'un USAID ile bir anlaşma (MOU- Memorandum of Understanding) imzaladığını açıkladı ve bu anlaşma ile küçük işletme sahibi çiftçilerin güvenli ve kanıtlanmış tarım inovasyolarına erişimlerinin sağlanarak küresel açlığın ve yoksulluğun azaltılmasının hedeflendiğini belirtti.

DUPONT CEO ON GLOBAL FOOD SAFETY

Participating in the World Economic Forum held in January, Ellen Kullman, the Board Chairwoman and CEO of DuPont, shared her views on the environmental, social and economic powers shaping food safety.

Yıldız Holding Birinci Kalite Zirvesi'ni topladı

Yıldız Holding, yılın en iyi projelerinin ödüllendirildiği 1. Kalite Zirvesi'ni, şirket ve fabrikalarında çalışan farklı birimlerden 400 katılımcı ile İstanbul'da gerçekleştirdi.

Bilal Kaafarani'nin liderliğinde gerçekleşen zirvenin açılış konuşmasını Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Global İnovasyon ve Kalite Grup Başkanı Ali Ülker yaptı. Toyota Genel Müdürü ve CEO'su Orhan Özer, Türk Hava Yolları Satış ve Pazarlama Başkanı Sezgin Sağlam ve Fenerbahçe Profesyonel Futbol Takımı Teknik Direktörü Ersun Yanal da kendi iş pencerelerinden kalite ve sıfır hatayı anlattı.

Fabrikadaki bekçiden başlayarak her kademedeki yetkilinin kaliteden sorumlu olduğunu ifade eden Ülker; "Esas başarı tüketicimizdeki yüksek güven ve itibardır" diye konuştu.

Ülker Çikolata Fabrikası'nın, "Şampiyon Fabrika Ödülü" aldığı zirvenin ikinci günü, workshoplar ve 10 bin çalışanın eğitilmesi sürecinde görev alacak iç eğitmenlerin sertifika töreni ile tamamlandı. Ülker Çikolata Fabrikası'nın ödülünü Genel Müdür Hüseyin Sevim ve Kalite Sağlama Şefi Işıl Karabacak; Ali Ülker ve Bilal Kaafarani'nin elinden aldı. Holdingin 2014 yol haritası operasyonu ise kalite ve Ar-Ge ekipleri tarafından ortak olarak planlandı.

Açıklanan verilere göre, Yıldız Holding tarafından ilk yıl için 19 fabrikada gerçekleştirilen "Kalite Hareketi" çerçevesinde fabrikalardaki aydınlatma, kablo kanallarının değiştirilmesi ve kaynak noktalarının düzeltilmesine kadar birçok alanda çalışma yapıldı. Sadece fabrikalarda, dünyanın üçte birini çevreleyecek kadar kuş ağı montajı gerçekleştirildi. Fabrikalar için organize edilen Kalite Günleri çerçevesinde 5 bin 912 m^2 çadır kurulup, 6 bin 500 km yol kat edilerek, 8 bin 250 çalışanın katılımıyla 19 organizasyon yapıldı. Ayrıca 2013'ü "Kalite Yılı" ilan eden Yıldız Holding'de aylık olarak 744 noktada 6 milyon 963 bin 840 kontrol gerçekleştirildi.

YILDIZ HOLDING CONVENED ITS FIRST QUALITY SUMMIT

Yıldız Holding realized its 1st Quality Summit with the participation of 400 employees from its companies and factories and rewarded the best projects of the year.

Et sektörünün ilk mesleki eğitim programı start verdi

Kalite Sistem Grubu tarafından koordine edilen, Et Sektöründe Gıda Güvenliği Uygulamalarının Geliştirilmesi Projesi (SAFEMEAT EU), 12-13 Aralık 2013 tarihinde gerçekleştirilen proje başlangıç toplantısı ile yola koyuldu.

Avrupa Birliği Hayat Boyu Öğrenme Programı kapsamındaki Leonardo da Vinci Programı altında yürütülen SAFEMEAT EU; AB ülkelerinde et sektörüne odaklanmış olan ilk yenilikçi e-öğrenme programı olma özelliğini taşıyor. Projenin amacı, et sektöründe çalışan personelin ve uzmanların kendi sektörlerindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında pratik ve teorik olarak bilgilendirilmesi ve mevzuatlara uyum konusunda altyapının desteklenmesi.

AB üyesi çeşitli ülkelerden gelen ortakların katılımıyla gerçekleştirilen toplantı süresince; et sektöründeki ihtiyaçlar analiz edildi. Yanı sıra 4 dilde verilmesi tasarlanan eğitimlerin içerikleri belirlendi ve e-öğrenme aracının ilk taslağı planlandı.

Toplantı sonunda, proje kapsamında her biri 7-8 hafta sürecek 2 adet pilot eğitim çalışmasının gerçekleştirilmesi kararlaştırıldı. Planlanan eğitimlerin biri sektörde çalışan personeli hedef alırken, diğeri sektördeki uzman ve eğiticilere odaklanıyor. Pilot eğitimin öngörülen başlangıç tarihi ise 2015 yılının Mart ayı.

Kalite Sistem Grubu'nun liderliğinde Türkiye, İspanya, Avusturya ve Letonya'dan konsorsiyuma katılan 6 uzman kurumun ortaklığıyla yürütülecek program için AB tarafından 2 yıl süreyle 300 bin Euro'nun üzerinde kaynak ayrıldı.

Türkiye'den Kalite Sistem Merkez Laboratuarları, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (Besd-Bir), Advancity Bilişim Teknolojileri; İspanya'dan Burgos Üniversitesi, Betelgeux S.L; Avusturya'dan Gıda Araştırma Enstitüsü; Letonya'dan Gıda ve Veteriner İşleri Başkanlığı söz konusu projenin ortaklarını oluşturuyor.

THE FIRST VOCATIONAL TRAINING PROGRAM OF THE MEAT SECTOR KICKED OFF

The Project on Improving Food Safety Practices in the Meat Sector (SAFEMEAT EU), coordinated by the Quality System Group, set off on its journey with the project kick-off meeting held on 12-13 December 2013.

GGD'nin yeni üyesi: SANTIA

İngiltere'nin önde gelen gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği firması olan Santia da artık Gıda Güvenliği Derneği'nin bir üyesi.

20 yılı aşkın süredir gıda güvenliği danışmanlığı, denetimi ve eğitimi hizmetlerini kapsamlı ve profesyonel bir şekilde sunan Santia, 600'ü aşkın çalışanı ile dünya çapında binlerce müşterinin risk yönetimi ve akreditasyon ihtiyaçlarını karşılıyor. Dünya'da 40'tan fazla ülkede orta ve büyük ölçekli şirketlere çözümler sunan firma, gıda güvenliği endüstrisi standartlarına hazırlık, uyum ve sürdürülebilirlik sağlamada yardımcı oluyor. Aynı zamanda İngiltere'de Royal Society for Public Health (RSPH) tarafından onaylı bir eğitim merkezi olan Santia, geniş kapsamlı bir dizi Gıda Güvenliği ve HACCP tabanlı eğitim kursları veriyor.

Küresel Gıda Tedarik zinciri birçok gıda sektörünü kapsayan karmaşık ve çeşitlilik arz eden bir yapı, ancak küresel gıda güvenliği yönetiminin kontrolü ve izlenmesinde tüm ürünlere aynı yönetim ilkeleri uygulanıyor. Gıda zincirinin tümüne (üretici, tedarikçi, perakende, restoran vs.) uzmanlaşmış gıda güvenliği danışmanlığı yapan Santia; HACCP, Kalite Yönetim Sistemleri ve standartları ile sektöre özel gıda güvenliği konularında danışmanlık hizmeti sağlıyor. Santia'nın danışmanlık hizmeti verdiği alanlar arasında; HACP, Kalite Yönetim Sistemleri, kurumsal yönetim, ürün etiketleme, izlenebilirlik, tedarikçi risk derecelendirme, yeni ürün geliştirme, ürün reçetesi, fabrika ve üretim planı, alerjen kontrolü, temizlik, yasal uyum, yenilik (inovasyon) ve verimlilik yer alıyor.

Santia'nın denetimleri her müşterinin iş gereksinimine göre özel olarak tasarlanıyor. Tesis denetimlerinin 7/24 canlı ve web bazlı e-risk yönetim platformu üzerinden yönetilmesi, anlık yönetim bilgilerinin üretilmesine olanak veriyor. Bu anlık yönetim bilgileri de, gerek bir tesisin gerekse grubun gıda güvenliği ve yasal gerekliliklerinin uygunluk bilgileri ve kayıtlarını sağlıyor.

Santia'nın perakende, tedarik zinciri ve otelcilik sektörlerinin denetimi konusunda küresel tecrübesi bulunuyor. Gelişmiş gıda güvenliği, gelişmiş yasal uygunlukla yükselen marka bütünlüğü, yasal uygunsuzluklardan kaynaklı yaptırımların riskini azaltma, çalışanların gıda güvenliği bilincini ve katılımcılıklarını arttırma gibi faydalar sağlıyor. Helal, tüketimi kısıtlanmış ürünler ve alerjen yönetimi de sağlayan firma aynı zamanda bir yönetim bilgi platformundan güncel tesis ve zincir uyumluluk bilgileri elde ediyor.

A NEW MEMBER FOR TFSA: SANTIA

One of the leading food safety and occupational health and safety companies of England, Santia is now a member of the Turkish Food Safety Association.

Tüketiciye Tavsiye Edilecek Ürün Ödülü Sultan Et'in

Sultan Et; Tüm Tüketicileri Koruma Derneği tarafından verilen "Tüketiciye Tavsiye Edilecek Ürünler" ödülüne layık görüldü.

İstanbul Kale Outlet Center'da 21 Aralık 2013 tarihinde düzenlenen ödül töreninde konuşan Sultan Et Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Bılıkçı, bu tür ödüllerin kendilerini mutlu ettiğini ve tüketicilerin Sultan Et ürünlerine sofralarında güvenle yer verebileceğini söyledi.

Ödülün, Sultan Et'e, çok beğenilen ve tercih edilen markalar ile en az şikâyet edilen markalar gibi kriterlerle örtüşmesi üzerine verildiğine dikkat çeken Bılıkçı; "2007 yılında da aldığımız bu ödülü tekrar almaktan dolayı çok mutluyuz. Tüketicilerimizi memnun edecek güvenilirlikte hizmetimizi sürdürmeye devam edeceğiz" dedi.

Ankara'daki üretim merkezlerini 20 milyon liraya mal olan son teknolojik imkânlarla yenilediklerini ifade eden Bılıkçı, "Hammadde girişinden son ürüne kadar olan süreçte üretilen her Sultan Et ürünü, 78 ayrı noktada fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılarak üretiliyor. Böylece üretilen her ürünün kalitesini garanti altına alıyoruz" diye konuştu.

SULTAN ET RECEIVED THE AWARD FOR PRODUCT RECOMMENDED TO CONSUMERS

Sultan Et was found worthy to receive the "Award for Product Recommended to Consumers" presented by the All Consumers Protection Association.

Pınar 40. Yılını Çalışanlarıyla Kutladı

Yaşar Topluluğu bünyesindeki gıda ve içecek markası Pınar, 40. kuruluş yıldönümünü İzmir, Ankara ve İstanbul'da düzenlenen törenlerde çalışanlarıyla birlikte kutladı.

Yaşar Topluluğu Yönetim Kurulu Üyeleri, Yaşar Topluluğu ve Pınar yönetici ve çalışanlarının katıldığı törende; grubu şirketleri bünyesinde 5, 10, 15, 20, 25 ve 30 yılını dolduran 417 çalışan, başarı sertifikası ile onurlandırıldı.

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, konuşmasında, "Bulunduğumuz tüm sektörlerde her biri dünya standartlarında üretim kalitesi ve ürün çeşitliliğine sahip şirketlerimiz ile yolumuza emin adımlarla devam ediyoruz. Tedarikçilerimiz ve bayilerimizden oluşan 500 bin kişilik bir ekosisteme sahibiz. 2012 ve 2013'te gerçekleştirdiğimiz ve başlattığımız yatırımlar, bizi daha güçlü bir şekilde geleceğe taşıyor" dedi.

Yiğitbaşı, "Mutlu çalışanlara sahip ve potansiyel adaylar için de en çok çalışılmak istenen kurumlardan biri olmak, bizim için çok önemli. İnsan kaynakları politikalarımız, kurum içinden terfi sistemimiz, yöneticisini yetiştiren bir kurum olmamız, artan çalışan memnuniyetimiz ile hedeflerimize ulaşıyoruz" sözleriyle Türk iş dünyasına örnek olan çalışan memnuniyeti çalışmalarından da bahsetti.

Yaşar Topluluğu'nun hedeflerine ulaşması için inancının, yeteneğinin ve insan kaynağının tam ve yeterli olduğunun altını çizen, Yaşar Holding İcra Başkanı Mehmet Aktaş, "En değerli varlığımızın insan kaynağımız. Aklını, kalbini ve emeğini Yaşar Topluluğu'nun gelişimi için adayan tüm çalışanlarımıza teşekkür ederim. Yaşar Topluluğu'nun kurucularından aldığı güç ve destek ile çalışanlarının azimli çalışmaları şirketlerimizi ve markalarımızı geleceğe güvenle taşıyacak'' şeklinde konuştu.

PINAR CELEBRATED ITS 40TH YEAR WITH EMPLOYEES

As the food and drinks brand of Yaşar Group of Companies, Pınar celebrated its 40th foundation anniversary with its employees at ceremonies organized in Izmir, Ankara and Istanbul.

Metro yerel değerleri destekliyor

Metro Toptancı Market raflarında coğrafi işaret tesciline sahip ürünlere yer vererek hem yerelliğe verdiği önemi gösteriyor hem de küçük üreticinin rekabet gücünü destekliyor.

Metro Toptancı Market, coğrafi işaretli ürünler için yeni bir pazar oluştururken, üreticiyi eğitmekte ve markalaşma adına destek vererek küçük üreticinin rekabet gücünü artırmayı sürdürüyor. Tescil sayesinde katma değer kazanan ürünlerle hem üreticiyi, hem orijinal ürün garantisiyle tüketiciyi koruyan Metro Toptancı Market, diğer yandan da sürdürülebilir kırsal kalkınmaya destek veriyor.

Metro Toptancı Market, Finike Portakalından Taşköprü Sarımsağına, Giresun Fındığından Aydın İncirine, Zile Pekmezinden Ortaca Limonu ve Ege Sultani Üzümüne kadar Türkiye'nin yerli tohumlarını ve değişik bölgelerine özgü doğa koşulları ve uzman işgücüyle yetiştirilen coğrafi işaretli ürünleri raflarına taşıyor. Bugün Metro raflarında, 42 adet coğrafi işaret tescile sahip ürün yer alıyor ve bu rakam, Türkiye'de tescil almış olan coğrafi işaretli tarım ve gıda ürünlerinin üçte birine denk geliyor.

Metro Toptancı Market Türkiye Genel Müdürü Kubilay Özerkan: "Türkiye'nin lezzet haritasını oluşturmak ve bu eşsiz lezzetleri kayıt altına alarak gelecek nesillere bırakacağımız kültür mirasımızı oluşturmak istiyoruz. Ve bu projeyi, sosyal sorumluluğumuz olarak kabul ediyoruz" diyor.

Türkiye'de gıda ve gıda-dışı olmak üzere coğrafi işareti tescil almış 176 ürün, tescil bekleyen 201 ürün bulunuyor. Bununla birlikte coğrafi işaret alma potansiyeline sahip 2 bin 500 ürün olduğu kabul ediliyor.

Metro Toptancı Market, bu bağlamda coğrafi işaret alabilecek nitelikte birçok üreticiye destek olarak, Türkiye'nin değerleri olan bu ürünlerin yok olmasını engellemeyi amaçlıyor.

METRO SUPPORT LOCAL VALUES

Metro Wholeseller Market supports localness and local producers' competitive capacity by including products with geographical indication registration in its shelves.

EDİP SİNCER

Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı
Turkish Food Safety Association Vice President

Gıda güvenliğinde 3 önemli dinamik

Gıda güvenliği konusunda insanlardaki bilincin geliştirilmesi ihtiyacı her geçen gün artıyor. İnsan sağlığı açısında çok büyük önem taşıyan gıda güvenliği, yasal düzenlemelerle denetleme altına alınsa da, karşılaşılan bazı sıkıntılar hala devam ediyor.

Türkiye'de gıda güvenliği konusunda belirleyici üç temel dinamik var; Avrupa Birliği (AB) ile yapılan müzakereler çerçevesindeki "Gıda Faslı", ihracatta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yasal düzenlemeleri ile denetimi ve medya.

Tam adı "Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası" olan fasıl 2010 yılında açıldı. Bugüne kadar bu fasıl çerçevesinde yapılanları, ülkemizdeki gıda kanunlarından bir bölümünü AB mevzuatına uygun hale getirmek olarak özetlemek mümkün. Faslın "Gıda Güvenirliği" başlığı, "Gıda Güvenirliği, tüketicinin korunması, bilgilendirilmesine yönelik hijyen ve sunum kuralları, gıda güvenliğinin teminine yönelik mekanizmalar ve denetimlere yönelik düzenlemeleri içeriyor. Ayrıca, gıdanın işlenmesi ve piyasaya sürülmesiyle ilgili, özellikle hayvansal gıdalar için daha sıkı olan hijyen kurallarını da içermektedir" olarak özetleniyor. Geçtiğimiz yıl bu konuda önemli adımlar atılıp yasal düzenlemeler gerçekleştirildi, ancak saha uygulaması henüz yeterince yaygınlaşamadı.

Gıda ürünleri ihracatımızın özellikle AB ülkelerine yapılan bölümü, hem alıcılar tarafından hem de ülke gümrüklerinde sıkı denetimlere tabi tutuluyor. Bu nedenle ülkemizde, AB'ye ihraç edilen gıda maddelerinin üreticiler ve ihracatçılar tarafından iç piyasaya sürülecek ürünlere oranla çok daha yüksek standartlarda üretildiğini, gerekli analiz ve kontrollerinin gerek üreticiler gerekse kamu otoritesi tarafından çok daha sıkı yapıldığını söylemek yanlış olmaz. Buna rağmen 2013 yılında AB Hızlı Alarm Sistemi içerisinde ülkemiz menşeli ürünler için 232 olumsuz bildirim yapıldı. Bu bildirimlerde başı 123 ile mikotoksinler çekiyor; bunu 38 ile pestisit, 28 ile patojen ve 11 ile de ağır metal bildirimi izliyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, ağırlıklı olarak AB müzakereleri çerçevesinde yasal mevzuatta düzenlemeleri yoğun bir şekilde sürdürüyor. Ancak geçtiğimiz yıla bakıldığında Bakanlık faaliyetinin yasal düzenlemelerin ötesine fazlaca geçemediği görülüyor. Bakanlığın 2013 yılında denetim adı altında yaptığı faaliyetlerden en öne çıkanı, 5996 Sayılı "Ve-

teriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun 31'inci maddesinin 6'ncı fıkrası uyarınca, denetimler sırasında uygunsuzluğu tespit edilen ürünlerin üreticilerini kamuoyuna duyurarak teşhir etmesi. Bu yöntem, başta AB ülkeleri olmak üzere birçok ülkede uygulanan başarılı bir metot. Ülkemizde uygulanış biçimiyle ise tağşişin yanı sıra gıda güvenliği kriterlerini de daha fazla hedef alması gerekiyor.

2013 yılında teşhire konu olan ürünlere baktığımızda, neredeyse tamamının tağşiş nedeniyle uygunsuz bulunduğu anlaşılıyor. 2013 yılında 14 süt ürünü içerdiği bitkisel yağ ve jelatin nedeniyle, 12 et ürünü kanatlı et tespiti nedeniyle ve 6 bal da sahte olması nedeniyle teşhir edildi.

Ülkemizdeki tek gıda güvenliği problemi tağşiş değil. Taklit ve tağşiş önemli bir konu olmakla birlikte, gıda güvenliğinin en önemli konusu da değil. Tüketicilerin sağlığını tehdit eden birçok gıda güvenliği riski mevcut. Bakanlığın büyük çaba harcayarak AB ile uyumlu hale getirdiği yasal altyapımız, etkin bir denetim ve son derece güçlü bir araç olan teşhir yöntemiyle birlikte kullanılırsa bu riskleri azaltmak mümkün olacak.

AB'nin ülkemizle ilgili yayınladığı Hızlı Alarm sonuçlarına göre bile ülkemizdeki gıda maddelerinde, en azından mikotoksin, pestisit, patojen ve ağır metal problemi var. Ülkemizde tüketilen sebze ve meyvelerdeki tarım ilacı kalıntısının, dana etinden mamul edilmiş salamdaki bir miktar tavuk etinden daha az önemli olduğunu ve sağlık açısından daha az risk yarattığını söylemek mümkün olmadığına göre, uygulanan teşhir sisteminin temel ilkesi olarak gıda güvenliği kriterleri ön plana alınmalı.

Maalesef ülkemizdeki gıda güvenliği konusundaki başlıca belirleyici güç medya olmaya devam ediyor. Yazılı ve görsel basında uzmanlıkları kendinden menkul kişiler tarafından tüketici yanlış yönlendiriliyor. Ülkemizde ne yazık ki tüketicinin medya dışında bilgiye ulaşabileceği bir kaynak olmadığı algısı hakim. Bu nedenle Bakanlığımızın, gıda güvenliği konularındaki tüketiciye yönelik risk iletişiminde daha ön planda olması gerekiyor.

Gıda güvenliği alanında 2014 yılının 2013 yılından daha iyi geçmesi için, Bakanlığımızın gıda güvenliği açısından bir risk değerlendirmesi yaparak, tüketicinin sağlığını olumsuz etkileyen patojenler, pestisit, ağır metaller, mikotoksinler, kalıntılar gibi konularda denetimlere başlaması ve son derece etkili bir silah olan teşhiri bu alanlarda kullanması umudu ve beklentisi içerisindeyiz.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın faaliyetlerine temel teşkil eden objektif ve bilimsel kriterlere göre yapılan risk değerlendirmesi konusu ülkemizin gıda güvenliğindeki başarısının ve tüketicinin güveninin temelini oluşturuyor.

3 DYNAMICS OF IMPORTANCE IN FOOD SAFETY

There is a daily increasing need for public awareness-raising on food safety. As a matter of great significance for human health, food safety has been addressed with strict inspections through legal arrangements. But, certain current problems still prevail.

Gıda güvenliğinde hijyenik mühendislik ve tasarım

PROF. DR. BARBAROS ÖZER

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Süt Teknolojisi Bölümü
Ankara University Faculty of Agriculture Department of Diary Technology

PROF. DR. Y. ONUR DEVRES

Devres Danismanlik Ltd. Sti.
Devres Consulting Ltd. Co.

Gıda güvenliğinde, üretimde karşılaşılan sorunlar kadar, gıda ile temas eden ve etmeyen yüzeylerin yarattıkları sorunlar da önem taşıyor. İnsan sağlığı açısından büyük riskler oluşturabilecek malzemelerin kullanımını engellemek için, hem gelişmiş ülkeler hem de gelişmekte olan ülkeler bu konuya önem gösteriyor.

Gıda güvenliği, bir gıdanın birincil üretim noktasından, tüketiciler tarafından tüketildiği ana kadar geçen süreçte alınması gereken önlemler bütünü olarak tanımlanıyor. Her ne kadar gıda güvenliği kavramının odağında insan sağlığı ve refahı yer alsa da, gıda güvenliğinin ekonomik bir boyutu da bulunuyor. Her yıl gelişmiş ya da gelişmekte olan ülke ayrımı olmaksızın çok sayıda ürünün çeşitli güvenlik riskleri taşıdığı gerekçesi ile raf ömrü tamamlanmadan iadesinden kaynaklanan kayıplar ortaya çıkıyor. Diğer taraftan gıda zehirlenmeleri nedeniyle rahatsızlanan bireylerin tedavi giderleri ve işgücü kayıplarının yarattığı maddi yük giderek artıyor.

Dünya ekonomisinin küreselleştiği bir yüzyılda gıda kaynaklı sorunların yerel kalması düşünülemez. İşlenmiş gıda ve/veya gıda hammaddeleri ülkeler/kıtalar arasında en çok hareket halinde olan ticari kalemler arasında yer alıyor. Dolayısıyla gıda güvenliğini sağlamak, hem gıda üreticilerine hem de denetimden sorumlu iradelere ülkesel ve küresel ölçekte sorumluluklar yüklüyor. Gıda güvenliğini sağlamada en temel yaklaşım sorunun kaynağını ortaya çıktıktan sonra belirlemek yerine, sorunun oluşumunu önleyici süreçleri etkin bir biçimde işletmek olmalı. Bu noktadan hareketle, son 20 yılda gerek AB düzenlemeleri gerekse bunları esas alarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi'nde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik önlemler standart bir zemine oturtulmuş durumda.

Bir gıdayı güvenilir kılan temel unsurlar hammaddenin nitelikleri, gıda işleme yöntemleri ve gıdanın depolama/saklama/sunum (ambalajlama dahil) koşullarını içeriyor. Hammaddenin gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak seçimi konusunda uzun yıllar çalışmalar yapıldı ve bunun sonucunda uluslararası standartlar oluşturuldu. Özellikle HACCP ön gereklilik programları (iyi tarım uygulamaları-GAP vb.) ile gıda güvenliği bağlamında hammaddenin taşıması gereken hususlar net bir biçimde tanımlandı. Gıda üretimi sırasında oluşabilecek gıda güvenliği riskleri tanımlanırken; genellikle bulaşanlar (kontaminantlar) üzerine odaklanılırken, bir işletmenin yerleşim planından

ya da gıda ile temas eden/etmeyen malzemelerden kaynaklanabilecek risklere yeterince önem verilmiyor. Oysa ki gıda endüstrisinde kullanılan makine ve ekipmanların güvenli ve verimli çalışmalarının yanı sıra, güvenli gıdalar için tanımlanmış hijyenik gerekliliklere de yanıt verebilir durumda olması bekleniyor. Bu noktada gıda güvenliği temelinde, gıda ile temas eden yüzeyler ile temas etmeyen yüzeyler arasındaki farkın net bir biçimde ortaya konulması ve temizlik/dezenfeksiyon protokollerinin bu farka göre düzenlenmesi gerekiyor. Ek olarak bir gıda işletmesinin yerleşim planının gıda güvenliği risklerini en aza indirgeyebilecek şekilde yapılması önem taşıyor. Özellikle işlenmemiş hammadde ve/veya yardımcı maddelerin bulunduğu alan ile aktif ürün işleme alanlarının fiziksel olarak ayrılmış olması gerekiyor. Ayrıca hava kaynaklı bulaşmaları en aza indirgemek amacıyla hava kalitesinin kontrolü de önem taşıyor. Bu amaçla, gerekli olduğu koşullarda hava filtreleri aracılığı ile işletme içerisine temiz hava girişini sağlayacak önlemler alınmalı ve havalandırma sisteminin ortamda yoğuşmaya olanak vermeyecek şekilde planlanmasına özen gösterilmeli.

Gıda işletmelerinde kullanılan makine-ekipmanların seçimi de önemli bir konu. Temizlenebilirliği üst düzeyde olan, ürüne migrasyon riski taşımayan, uygun yöntemlerle işlenmiş (kaynak çapakları perdahlanmış vb.) ve sızdırmazlık elemanları sanitasyon koşullarına karşı dirençli olan makine ve donanımların kullanımı, gıda güvenliğini sağlamada önemli faktörler olarak değerlendiriliyor. Bununla birlikte makine-ekipman seçimi ve yerleşimi ile gıda güvenliği ilişkisi çoğu yerde yeterince anlaşılabilmiş değil. Bu nedenle hijyenik mühendislik ve tasarım konusu gıda mühendisliği ile ilişkili bölümlerde ve gıda işletmelerinde akademik/teknik düzeyde ele alınmalı ve rutin gıda eğitim programlarının bir parçası olmalı. Hijyenik üretim ilkeleri gözetilerek kurgulanmamış işletmeler ve/veya ekipmanlardan kaynaklanan gıda güvenliği krizleri yalnız gelişmekte olan ülkelerin değil, gelişmiş ülkelerin de çözüm aradığı önemli bir problem konumunda.

Bir paslanmaz çelik malzemenin bileşim özellikleri bilinmeden, o çelikten üretilen ekipmanların gıda işletmelerinde gelişigüzel kullanımı ve standart temizlik/hijyen protokollerinin uygulanması başarı şansını sınırlandırıyor. Benzer şekilde, ölü noktalar ile donanmış bir tesisat sisteminin de hiçbir temizlik/dezenfeksiyon protokolü ile güvenli hale getirilemeyeceği de bilinmeli. Tüm bu nedenlerle, tarladan çatala gıda güvenliğini sağlama yaklaşımı ile bir gıda hammaddesinden ve üretim sürecinden kaynaklanan riskleri tanımlarken, ekipman özellikleri ve yerleşim planlaması da göz önünde bulundurulmalı. Bunun için de gıda işletmelerinde hijyenik mühendislik ve tasarım konularında eğitim programlarının başlatılması ve yaygınlaştırılması önem taşıyor. Orta erimde bu konunun lisans düzeyinde ders programlarında yer almasında da sayısız yarar bulunuyor.

HYGIENIC ENGINEERING AND DESIGN IN FOOD SAFETY

In the context of food safety, problems in production are as important as the problems caused by food contact and non-food contact surfaces. With the aim of preventing the use of materials that may pose significant risks to human health, both developed and developing countries attribute great importance to this issue.

PROF. DR. MEHMET BİÇİCİ
Çukurova Üniversitesi
Ziraat Fakültesi
Bitki Koruma Bölümü
Emekli Öğretim Üyesi
Retired Professor of Çukurova University Faculty of Agriculture Department of Plant Protection

Mantarlar ve zehirleri (mikotoksinler)

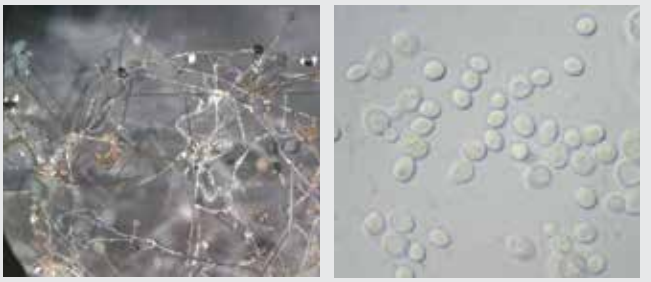
Zaman zaman insanlarda ve hayvanlarda yaşattığı hastalık ve ölüm olaylarına rağmen çoğu insan mantarı severek yiyor. Geçmişte bazı kötü olaylara neden olan mantarın birçok çeşidi var ve günümüzde bunlar farklı alanlarda kullanılıyor.

Mantarlar Çeşitli ve Büyük Bir Canlı Grubudur

Uzun zaman taksonomistler, Linnaeus gibi mantarları Bitkiler aleminin üyeleri olarak gördüler. Çünkü mantarlar ve bitkiler hücrelerinde gerçek çekirdeğe sahip (eukaryotik) canlılardır ve genel morfoloji ve büyüme özelliği yönünden birbirine benzerler. Özellikle mantarlar hücre duvarına sahip olma, hareketsiz olma ve besinleri emerek alma gibi karakteristikler yönünden bitkilerle ortak özellikler taşıyor. Ancak mantarlar; kök, gövde, çiçek ve yaprak gibi bir organ özelleşmesine sahip değil ve iletim sistemleri yok. Bir grup mantarlarda (Fungi) depo ürünleri hayvanlarda olduğu gibi glikojen. Klorofil içermediklerinden fotosentezle karbonlu bileşikler yapamıyor. Bazıları hareketli sporlar üretiyor. Bu nedenlerle mantarlar bitki veya bitki benzeri olarak kabul görmüyor.

Canlıları 5 alem olarak sınıflandıran sistemde mantarlar 'Fungi' adı ile bir alem olarak yer alıyor. Ancak moleküler tekniklerin kullanıma girmesiyle birlikte, Fungiye sınıflandırılan organizmaların farklı atalardan evrimleşmiş olmaları nedeniyle, tüm mantarların Fungi alemine dahil edilemeyeceği anlaşıldı. Sonunda, Fungiye dahil edilen Oomycota için heterotrof atadan evrimleşmiş olma açısından ayrı bir olan alem Stramenopila kuruldu. Böylece kutuplar dahil dünyanın her tarafına dağılmış olan mantarlar; fungi, oomycota ve akışkan mantarlar olarak 3 aleme yerleştirildi. Bugüne dek yerkürede isimlendirilerek sınıflandırılmış 100 bin civarında mantar türü bulunuyor. Ayrıca, yeryüzünde bilimsel esastan hesaplanmış 5,1 milyon mantar türünün bulunduğu tahmin ediliyor.

1950'den bu yana canlılar için Linnaean sınıflandırma ve isimlendirme sistemine karşı, evrimsel atanın esas alındığı filogenetik sınıflandırma ve isimlendirme (phylocode) sistemi geliştirilmeye çalışılıyor. Bu sistemde canlıların prokaryotik ve eukaryotik olma özellikleri öne çıkıyor. Bu açıdan,



Resim 1. Hifsel ve tek hücreli mantar kolonileri.

Resim 2. Çavdar başaklarında oluşmuş *C. purpurea* sklerotları ile 'honeydew' ve sklerot gelişimi

mikolojinin konusu olan mikroorganizmalar en son olarak eukaryote olma esasından sınıflandırılıyor. Böylece, önceleri 3 aleme ayrılan mikolojik organizmalar; şimdi filogenetik esastan henüz kesin olarak bir yere yerleştirilmemiş organizmalar ile 5 süper gruptan ibaret eukaryotanın sar, opisthoconta, amoebozoa ve excavata gibi 4 süper grubu içine yerleştiriliyor.

Mantarlar Nasıl Yaşar, Büyür ve Çoğalır?

Evlerimizdeki küflenmiş ekmek, limon ve benzeri yiyeceklerin üzerinde de görebildiğimiz mantarların bazılarını biliyor ve tanıyoruz. Ayrıca, ekseri ormanlarda yaşayan şapkalı mantarlar da var. Mantarlar farklı alem veya süper gruplara sınıflandırılmış olsalar da; morfoloji, beslenme ve ekolojik özellikler açısından çok yakın olarak birbirine benziyor. Mantar vücudu ekseri ince, uzun dallara ayrılan iplikçikler şeklinde. Ortalama olarak 3-5 µm çapında olan ve enine bölme içeren veya içermeyen bu iplikçiklere hif; birçok dala ayrılmış birçok hif'in oluşturduğu tüm kitleye de misel denir. Hiflerin uç büyümesi göstermesi ile mantar kolonisi genişler. Bazı mantarlar da fırıncı mayası gibi hücresel olup, vücutları tek bir hücreden ibarettir (Resim 1). Bunlar tomurcuklanarak veya ikiye bölünmek suretiyle kitlelerini arttırır.

Mantarlar, klorofilden yoksun oldukları için karbonlu bileşikler sentezleyemez. Bir bölümü besinlerini üzerinde yaşadıkları bitkiler ve hayvanlardan temin eden parazitler olmakla birlikte, bitkisel ve hayvansal artıklar gibi ölü organik maddelerle beslenen çürükçül mantarlar da var. Mantar hifleri bu canlı veya ölü yapıların içerdiği besinleri salgıladıkları bazı enzimlerle çözerek suda erimiş hale sokar. Buna müteakiben, suda çözünmüş bu maddeleri emerek almak suretiyle beslenir. Tüm canlılar gibi mantarlar da üreme süreci yaşar. Mantarlar eşeyli yoldan ürediği gibi, tomurcuklanma ve benzeri olaylarla eşeysiz olarak da ürer. Her iki yoldan da genel olarak spor denilen yapılarla çoğalır.

Mantarlar, özellikle ölü organik maddelerin ayrıştırılarak doğaya geri döndürülmesi şeklinde cereyan eden besin döngüsünün baş aktörü sayılır. Bunun yanında mantarların bazı antibiyotik, organik asit, enzim, bira ve şarap gibi fermente içeceklerin üretiminde kullanılması; pastacılık, ekmek pişirme, bazı özel peynirlerin hazırlanmasında yer alması; bitki hastalık ve zararlılarının biyolojik mücadelesinde faydalanılması; bilimsel çalışmalarda kullanılması ve besin olarak tüketilmesi gibi birçok yararı da vardır. Yeryüzünde mevcut bitki türlerinin yüzde 80'ninde ince kılcal kökler bazı toprak mantarları ile birlikte mikoriza denilen ortak bir yaşam kurmuştur. Bu sayede bitkiler, topraktaki başta fosfor, su ve diğer minerallerden yararlanma olanağı bulurken, mantar da bitkiden karbonlu bileşikler sağlar. Bu nedenle bitkiler varlıklarını sürdürebilmeyi mantarlara borçlu. Ancak bazı mantarların bitki ve hayvanları hasta etmesi ve zehirli şapkalı mantarların ölümlere yol açması gibi olumsuz etkiler de söz konusu.

Mantar zehirleri

Bazı mantarlar insan ve hayvanlarca tüketildiklerinde zehir etkisi yapan maddeler üretir. Hali hazırda 136 mantar türü tarafından üretildiği bilinen 300 kadar zehir olduğu tahmin ediliyor. Mantar ürettiği zehri besinlerin içine salgılayarak, diğer mantarların onda büyümesini ve onunla diğer mikrorganizmaların beslenmesini önler. Mantar zehirleri, yeterince besin bulunmadığı zaman ve ekseri mantar büyümesi durduktan sonra, mantar hücrelerinde fazla miktarda karbon varlığında üretilir. Mantarlar büyüme ve gelişmelerini tamamladıklarında, hücrelerinde birikmiş bulunan fazla miktarda karbon hidratı ikincil metabolizma yolu ile bu tür zehirli maddelere çevirir. İkincil metabolizmada normal büyüme ile doğrudan ilişkili olmayan ürünlerin üretildiği birçok olay cereyan eder.

Zehirli şapkalı mantarlar

Doğada yetişen ve yendiğinde insanların ölümüne neden olan zehirli mantarların var olduğunu herkes bilir. Ülkemizde özellikle sonbaharda bu tür zehirlenmelerle sıklıkla karşılaşılır. Şapkalı mantarların *Amanita*, *Galerina*, *Gyromitra*, *Helvella*, *Cortinarius*, *Clitocybe*, *Inocybe*, *Coprinus*, *Psilocybe*, *Panaeolus* gibi zehirli cinsleri vardır. Bu mantarlar sırasıyla amanitoxins, phallotoxins, monomethyl hydrazine, orellanine, muscarine, ibotenic acid, muscimol, coprine, psilocin ve psilocybin gibi zehirler üretir. Ayrıca zehirleri ile sindirim sistemini tahriş ederek rahatsızlık veren birçok şapkalı mantar da mevcut. Şapkalı mantar zehirlenmelerinde oluşan ölümlerin yüzde 90'dan fazlasının 'ölüm kadehi' denen *Amanita phalloides* nedeniyle olduğu tahmin ediliyor. Doğada yetişen ve bu denli çeşitli ve şiddetli zehirler içerme olasılığı bulunan mantarları yemekten kaçınmak ve en güvenli olarak kültür mantarı Agaricus bisporus'u tüketmek en güvenli beslenme olur.

Çavdarmahmuzu

Claviceps purpurea mantarı çavdar, buğday ve diğer graminelerde çavdarmahmuzu hastalığı yapar. Bu mantara ait sklerot denen yapılar bir takım zehirli alkoloid'ler içerir. Sklerot'larla bulaşan tahıllar ekmek veya yem yapıldığında, onları yiyen insan ve hayvanlar zehirlenerek hastalanır. *C. purpurea*'nın yol açtığı rahatsızlıklara "St. Antonius Fire" veya 'ergotizm' gibi isimler veriliyor. Bitkide çavdarmah-

Bazı mantarlar insan ve hayvanlarca tüketildiklerinde zehir etkisi yapan maddeler üretir. Hali hazırda 136 mantar türü tarafından üretildiği bilinen 300 kadar zehir olduğu tahmin ediliyor.

Resim 3 Ergotizm sonucu hastalanarak sakat kalmış bazı yoksul kimseler. The Beggars by Pieter Bruegel The Elder (Ca. 1525-1569) (Flemish Painters), Art History Museum, Vienna

muzu semptomları önce başakların enfekteli çiçeklerinde salgılanan altın renkli, tatlımsı damlacıklar (honeydew) halinde belirir. Bu damlacıklar mevsim sonuna doğru sert, mor renkli, genellikle çavdar veya buğday tanesi büyüklüğünde sklerot veya ergot denen bir mantar kitlesine dönüşür (Resim 2). Hasatla birlikte bu sklerotlar toprağa düşer veya ürün içine karışır. Toprağa düşen sklerotlar, çavdar veya buğdayın çiçek döneminde çimlenerek, oluşan eşeyli ve eşeysiz sporlarla yeni tahıl ürününü hastalandırır.

Ergotizm nedeniyle ciddi zehirlenmelerde hastada sinir sistemi bozulur, bilinç kaybı yaşanır, hastanın acı ve ateş içindeki vücudu çarpıklaşır, titrer ve çırpınır. Bazen de sara benzeri durum ortaya çıkar veya hasta hayaller (halüsinasyon) görür. El ve ayaklara giden kan damarlarının tıkanması sonucu oluşan kangren durumunda; hastada parmaklar, kulak, şiddetli durumlarda kol ve bacaklar kopar (Resim 3). Ergotizm nedeniyle kangrenlerin görülmesi ilk kez M. S. 857'de Rhine vadisinde kayda geçti. Daha sonraları Avrupa'da birçok kez tekrar eden salgınlarda binlerce insan ölümü yaşandı ve en son olay 1951'de Fransa'dan bildirildi. Fransız doktor Thuillier 1670'de ergotizmin bulaşıcı bir hastalık olmadığını, fakat ergotla enfekteli çavdarın yenmesiyle oluştuğunu ileri sürdü. Bu sav ancak 1853'te mikolog *L. Tulasne* çavdar ergotunun yaşam döngüsünü araştırmasıyla kanıt buldu.

Normal tarla koşularında üretilen sklerotlar ağırlık esasından yüzde 1 oranında ergolin alkoloidlerine dahil ergotamine, ergotoxine ve ergometrine grubu alkoloidler içerir. Bu zehirli alkoloidler ruhsal aktivite gösterir ve ayrıca damarların daralmasına neden olur. Bu nedenle, doğru dozda uygulandığında insanları gayret etmeye teşvik, doğum sonrası kanamaları önleme ve migren tedavisi amacıyla hekimlikte kullanılıyor. Ancak ağırlık olarak yüzde 0,3'ten fazla sklerot içeren tahıllar ergotizme neden olacağından, bu düzeyde bulaşık bir tahıl ürününe insan tüketimi için müsaade edilmiyor.

Geçmişte henüz ergotizmin nedeni bilinmeden önce, ergotizm semptomları gösteren hastaların büyü kurbanı olduklarına inanılıyordu. Hasta ergot zehirlenmesinin semptomlarını göstermeye başladığında, bu hastalığın oluşmasına neden olan 'büyü veya büyücüleri' aranmaya başlandı. Ocak 1692 yılında Salem/Massachusetts'de 10-12 yaşlarında üç kız çocuğunda ve buna müteakiben daha birkaçında ergotizm olarak yorumlanan semptomlar görüldüğünde, bu çocuklara büyü yapıldığı sonucuna varıldı. Büyü yapanları ortaya çıkarmak için çocuklara yapılan baskı sonucu belirlenen üç kadın ismi ile birlikte birçok kimse büyücülükle itham edildi. Sonuçta genellikle ergotizm hastalarına yardıma çalışan doktor veya herbalist olan 20 kadın idam edildi. Bu adli hatanın sonradan anlaşılmasıyla birlikte, bu konuda filmler yapıldı ve romanlar yazıldı. *C. purpurea* sklerotlarından 1935'te hallucinogen LSD olarak bilinen ergonovine sentezlendi.

Aflatoksinler

Diğer önemli bir zehir grubunu da bazı *Aspergillus*'lar tarafından üretilen aflatoksinler oluşturuyor. İlk kez 1960 yılında Brezilya'dan İngiltere'ye getirilen yerfıstığı küspesi yedirilen kümes hayvanlarından binlercesinin ölümü üzerine yapılan yoğun çalışmalar sonucu, bu yemlerde aflatoksin adı verilen zehirli maddelerin varlığı ve bunların *A. flavus* tarafından üretildiği saptandı. *Aspergillus flavus* gerçekte tek bir tür olmayıp, depolanan tahıllar dahil çoğu bitkisel maddeler üzerinde oluştuğu bilinen 11 tür içeren bir 'tür kompleksi'. Tahıllar hasat sonrası depolandıklarında, bir "depo mantarı" olan *A. flavus* bu tahılları istila edilebiliyor. Bu mantar böyle ekseri depolama esnasında ürünleri kolonize etse

de, *A. flavus*'un patojenik yeteneği hasattan uzun zaman önce mısır, yerfıstığı ve pamuk çiğidi gibi ürünleri enfekte etmeye onu yetkin kılıyor. *Aflatoksin* başta yerfıstığı olmak üzere yağlı tohumlarda daha çok üretiliyor. Buğday, mısır, arpa, yulaf ve sorghum ayrıca düşük aflatoksin riski taşıyor.

*Aflatoksin*lerle bulaşık yem ve gıdaları tüketenlerde mutagenik, kanserojenik, teratogenik (doğum kusurları) ve bağışıklık sisteminin bozulması gibi etkiler görülebiliyor. *Aflatoksin*'ler özellikle yerfıstığı ve diğer yağlı tohumlarda tarla, hasat, kurutma ve depolama dönemlerinde taneler üzerinde büyüyüp gelişen başta *Asprgillus flavus*, *A. parasiticus* olmak üzere toplam 8 *Aspergillus* türü tarafından üretilen ve birbirine çok yakın olarak benzeyen B1, B2, G1, G2 zehirlerini içeriyor. Ayrıca aflatoksinlerle bulaşık yemlerle beslenen ineklerin sütünde M1 ve M2 zehirlerine çevriliyor. Aflatoksin B1 aflatoksinlerin en zehirlisi ve karsinojen olanı. Bunun içindir ki ABD gibi bazı ülkelerde gıda ve yem güvenliği açısından her yıl milyonlarca dolarlık toksin arama masrafı yapılıyor. En önemli aflatoksin üreticisi olan *A. flavus* ve *A. parasiticus* izolatlarının tamamı toksijen değil. Ancak bu *Aspergillus* türlerine ait izolatların yaklaşık yüzde 40-80'i aflatotoksinler üretme yeteneğinde. Aflatoksinler yüksek seviyede karsinojen madde olmaları nedeniyle, çeşitli besin ve yemlerin tüketimi için tolerans seviyeleri belirlendi. Bu yüzden gıdalardaki tolerans seviyesi 20 ppb. Ülkemizde bu seviye 10 ppb'ye indirildi.

A. flavus tarımsal ürünlerde ve yapay laboratuvar ortamlarında fıstık yeşili bir renkte gelişme gösteriyor. Mantar büyümesi ve aflatoksin üretimi konukçu ve çevre arasındaki etkileşimlere bağlı. Su ve yüksek sıcaklık stresi, konukçu bitkinin böcekler veya herhangi bir nedenle fiziki olarak zarar görmesi, mantar bulaşması ve zehir üretiminde esas belirleyici faktörler. *A. flavus* büyüme ve zehir üretimi için ılık koşullar ve yüzde 85'in yukarısında nisbi neme ihtiyaç duyuyor. *A. flavus* 27-30oC sıcaklık, yüzde 85 nisbi neme denk yaklaşık yüzde 18 nem içeriğine sahip nişastalı tahıl tanelerinde optimum olarak aflatoksinler üretiyor.

Aspergillus ochraceous ve okratoksin (nephrotoxin)

Aspergillus cinsinde Okratoksin-A (OTA) üreten mantar olarak geçen 20'den fazla tür var. Ancak bunlardan yalnızca birkaçı gıdaların OTA kirlenmesinde esas kaynak. Bunların 9 türünden ibaret kompleks bir tür olan *A. ochraceous* başta geliyor. Bu türler toprakta, bozulan vejetasyonda, mikrobiyal kirlenmeye uğramış depolanan tahıllarda genel. Makarna örnekleri bu türle ağır olarak istila edilmiş olarak görülüyor. *Penicillium viridicatum* ayrıca okratoksin üretiyor ve depolanan mısırda okratoksinin çok genel bir üreticisi. Son sörveylerde *A. niger* ve *A. carbonarius* gibi bazı türlerin şarap, üzüm ve kuru üzüm gibi gıdalarda OTA ürettiği belirlendi. Enfekteli buğday, mısır, yulaf gibi bulaşık tahılları yiyen hayvanların peynir ve et ürünlerinde, kurutulmuş ve tütsülenmiş balık, soya, kuru üzüm ve üzüm sirkesinde bu zehir üretildiği ayrıca görüldü. Yine, okratoksinin incirde ve 5 farklı *Aspergillus* türü tarafından kahvede üretildiği bildirildi. Tahıllar, şarap, üzüm suyu, kahve ve domuz eti insanın maruz kalabileceği esas *okratoksin* kaynakları. O*kratoksin* böbrek ve karaciğeri etkiliyor ve Sınıf 2 B karsinogen olarak sınıflandırılıyor. OTA üretimi mantarların sınıflandırılması ve tanımlanmasında bir kriter olarak kullanılıyor.

Fusarium ve Penicillium zehirleri

Bazı *Penicillium* ve *Fusarium* türleri tarafından üretildiği bilinen başka zehirler de var. Bunlardan başlıcaları; ochratoksin, trichotecen'ler (deoxynivalenol, HT-2 toxin, nivalenol, T-2 toxin), fumonisin'ler, zearalenone ve patulin olarak söylenebilir. Trichothecenler ve zearalenone, F*usarium graminearum*, *F. crookwellense*, *F. culmorum* tarafından üretiliyor. Fumonisin üreten türler *F. verticillioides F. proliferatum* ve *Gibberella fujikuroi*; Patulin ise *Penicillium* türlerince üretiliyor.

Bu grup zehirlerle bulaşık besin ve yemlerle beslenen insan ve hayvanlarda ciddi sindirim ve sinir sistemi, karaciğer rahatsızlıkları ile üreme bozuklukları, kanserler, ciltte sorunlar, böbrek ve beyin gibi organlarda önemli rahatsızlıklar meydana geliyor. Fusarium zehirlerinden fumonisinler hücre membranlarının bileşenleri olan sphingolipid biyosentezini, trichothecenler ribosomal protein sentezini inhibe ederek; zearalenonelar da estrogen reseptörüne bağlanmak suretiyle zehir etkisi gösteriyor. Pratikte mısır, buğday ve arpa gibi insan ve hayvan yiyeceği olan tahıllar trichothecen kirliliği açısından en önemli kaynaklar. Tahıllarda deoxynivalenol, T-2 zehiri, zearalenone ve fumonisinler için sırayla 1.0, 0.5, 0.5 ppm ve 1.0 ppb gibi tolerans sınırları belirlendi.

Çevresel koşullar mantar enfeksiyonu için uygun olduğunda, fusaria tarlada tahılları kirletebiliyor ve eğer depo koşulları mantar büyümesi ve trichothecen üretimi için uygun olursa kirlilik seviyeleri fevkalade artıyor. Trichothecenler atlarda, insanlarda ve domuzlarda çeşitli rahatsızlıklara neden oluyor. Deoxynivalenol ve diğer trichotheceneler bağışıklık sistemini etkiliyor. Hatta bunların biyolojik silah olarak kullanıldığına dair iddialar da bulunuyor.

Zearalanonelar ise insan ve hayvanlarda ölümcül olmadığı gibi akut olarak da zehirli değil. Zearalanone üreten Fusarium türleri ürün bitkilerinin geniş bir bölümünü enfekte edebildiğinden, gıda ve yemlerin büyük bir kısmında potansiyel olarak oluşabiliyor. Pratikte buğday, arpa ve özellikle mısır gibi insan ve hayvan yiyeceği tahıllar zearalanone kirlenmesinin en önemli kaynakları. Bu kirlenme tarlada başlayabiliyor ve uygun depo koşullarında giderek artıyor.

Fumonisinler hayvanlarda çeşitli ve karmaşık etkiler üretiyor. Bunlar kirli yemle besle-

İlk kez 1960 yılında Brezilya'dan İngiltere'ye getirilen yerfıstığı küspesi yedirilen kümes hayvanlarından binlercesinin ölümü üzerine, yapılan yoğun çalışmalar sonucu, bu yemlerde aflatoksin adı verilen zehirli maddelerin varlığı ve bunların A. flavus tarafından üretildiği saptandı.

nen atlarda öldürücü olabilen beyin lezyonuna neden oluyor. Fumonisinler deneysel kemirgenlerde karsinojen bulundu. Mısır örnekleriyle yapılan bir araştırmada fumonisin üretici *F. verticillioides* ile yüksek oranda kirlilik gırtlak kanseri ile ilişkili görüldü. *Gibberella fujikuroi* tür kompleksi, *F. verticillioides* ve *F. proliferatum*'un streynleri yüksek seviyede fumonisin üretme yeteneğine sahip. Pratikte mısır insan ve hayvan yiyeceklerinde fumonisin kirliliğinin en önemli kaynağı. Fumonisinler bitki dokularında ve hücre kültürlerinde solgunluk, sarılık, nekrozlaşma ve fitotoksisite simptomları üretiyor.

Patulin kayısı, üzüm, şeftali, armut, elma, zeytin, tahıllar ile elma, üzüm ve armut gibi düşük asitli meyve suları patulin üreten patojenler tarafından en genel olarak enfekte ediliyor. Patulin sağlam meyvede bulunmaz, çünkü zarar görmemiş meyve yüzeyinden *Penicillium* enfeksiyonu oluşmaz. Böylece meyve kalitesini sürdürme önemlidir. Elma suyu patulin kontaminasyonu açısından yüksek ilgi çeken bir üründür.

Mantar zehirleri oluşumu ve kirliliğini önleme

Mantar zehirleri doğal olarak oluştuğundan, besinlerden tamamen elemine edilemez. Ancak, mantar zehirleri bilimsel olarak belirlenmiş kabul edilebilir risk düzeylerine azaltılabilir. Mantar zehirlerini baskılama, iyileştirilmiş çiftçilik pratikleri ve böcek zararına, mantar enfeksiyonuna, zehir üretimine karşı geliştirilmiş dayanıklı ürün bitkileri üretimi ile tarlada başlar. İyileştirilmiş hasat pratikleri, kurutma ve depo koşulları ile devam eder. Mantar zehirlerini sadece laboratuvarda aramak sorunları çözmede yeterli olamaz. Tarımsal ürünlerde mantar zehirlerini asgari kılmak için tarla, hasat, kurutma, depolama ve pazarlama esnasında aşağıda değinilen önlemlerin alınması gerekir.

- Tarla döneminde bitkiler yerfıstığında tane gelişimi ve mısırda püskül dönemleri gibi bazı kritik dönemlerde kurak ve besin stresinden ari olmalı, böcek zararlarından sakınılmalı.
- Ürünler en kısa zamanda mantarların gelişmeyecekleri nem seviyesine kurutulmalı.
- Taşıma, depolama ve pazarlama koşulları zehir üreten mantarların gelişmelerine uygun olmamalı.
- Depolanan ürünler tarladan artıklar, zararlanmış taneler ve toprak vs. gibi yabancı maddeler içermemeli.
- Uzun depolama dönemlerinde, depo nemi zehir üreten mantarların gelişmeleri için kritik olan nem içeriğine denk eşdeğer hava nisbi neminin aşağısında olmalı. Bu da yerfıstığı deposu için yüzde 70 nisbi neme denk geliyor.
- Depolar devamlı olarak havalandırılmalı, çatıdan veya zeminden herhangi bir su sızması veya akıntısının olmaması için önlem alınmalı.
- Yağlı tohumlar, tahıllar, kuru incir, kırmızı toz biber için mutlaka uygun ürün örneklemesi yapılarak, ürün satış noktalarında ELISA gibi çabuk ve doğru sonuç veren zehir analizleri yapılmalı ve tolerans sınırı üzerinde bir bulaşıklığı içeren ürün partileri insan ve hayvan tüketimine sunulmamalı.

MUSHROOMS AND POISONS (MYCOTOXINS)

Although fungi causes occasionnaly disease and death in humans and animals, most of people eat it fondly. Fungi, which caused some bad incidents in the past, has many varieties and nowadays they are used to several areas.

Yararlanılan Kaynaklar:

- 1) Alexopoulos, C. J., C. W. Mims, and M. Blackwell. 1996. Introductory Mycology. 4th ed., John Wiley&Sons, New York.
- 2) Blackwell, M., 2011. The fungi: 1, 2, 3..... 5.1 million species? American Journal of Botany, 98 (3):426-438.
- 3) Cantino P. D., and de Queiroz, K., 2010. PhyloCode- International Code of Phylogenetic Nomenclature Ver. 4c. 102 pp.
- 4) Adl, S. M., Simpson, A. G., Lane C. E., Lukeš, J., Bass, D., et al., 2012. The revised classification of eukaryotes. Journal of Eukaryotic Microbiology, 59 (5). pp. 429-514. ISSN 1066 5234.
- 5) Jones, F. T., Genter, M. B., Hagler, W. M., Hansen, J. A., Mowrey, B. A., Poore, M. H., Whitlow, L. W., 1994. Understanding and Coping with effects of mycotoxins in livestock feed and forage. North Carolina Cooperative extension Service, NCSU, Electronic publication Number DRO-29.
- 6) Vincelli, P., Smith, R. A., Woloshuk, C., Coffey, R. and Overbults, D. G., 1995. Aflatoxins in corn. Cooperative Extension Service, University of Kentucky-College of Agriculture, ID-59.
- 7) DeWolf, E., Kuldau, G., Lipps, P., Munkvold, G., Vincelli, P., Woloshuk, C., and Mills, D., 2007. Moldy grains, mycotoxins and feding problems. ISU, UK, The OSU, Pennstate, PU.
- 8) Wong, G. J., 2007. Introduction to Botany 135: Naming and classification of fungi and other organisms. University of Hawai, Botany 135 Syllabus.
- 9) Griffin, D. H., 1994. Fungal Physiology. Second Edition, Wiley-Liss, A John Wiley&Sons, Inc., New York, 458 pp.
- 10) Moss, M. O., 1996. Centenary review- Mycotoxins. Mycol. Res. 100(5):513-523.
- 11) Kimbrough, J. W., 2002. PLP 2060-Molds, Mildews, Mushroom, and Man. Department of Plant pathology, University of Florida, Gainesville FL.
- 12) Agrios, G. N., 2005. Plant pathology. Fifth Edition, Elsevier Academic Press, Burlington, Madison, USA, 922 pp.
- 13) Mantle, P. G., 1977. The genus claviceps. In: Mycotoxic Fungi, Mycotoxins, Mycotoxicoses-An Encyclopedic Handbook, Vol. 1, Mycotoxic Fungi and Chemistry of Mycotoxins, 83-88 pp., T. D. Wyllie and L. G.Morehouse (eds.), Marcel Dekker Inc., New York.
- 14) Goldblatt, L. A., 1969. Aflatoxin-Scientific Background, Control and Implications. Academic Presss, London, xıı+372 pp.
- 15) Schumann, G. L., 1991. Plant Diseases:Their Biology and Social Impact. APS Press, St. Paul, Minnesota, 397 pp.
- 16) Scheidegger, K. A., and Payne, P. A., 2003. Unlocking the secrets behind secondary metabolism: a review of Aspergillus flavus from pathogenicity to functional genomics. Journal of Toxin Reviews, 22:423-459.
- 17) Varga, J., Juhasz, A., Kevei, F., and Kozakiewicz, Z., 2004. Molecular diversity of agricultural important Aspergillus species. European Journal of Plant Pathology, 110:627-640.
- 18) Frisvad, J. C., Larsen, T. O., de Vries, R., Meijer, M., Houbraken, J., Cabahes, F. J., Ehrlich, F. J., and Samson, R. A., 2007. Secondary metabolite profiling, growth profiles and other tools for species recognition and important Aspergillus mycotoxins. Studies in Mycology, 59:31-37.
- 19) Cardwell, K. F., Desjardins, A., Henry, S. H., Munkvold, G., and Robens, J., 2001. Mycotoxins:The cost of achieving food security and food quality. APSnet.
- 20) Murphy, P. A., Hendrich, S., Landgren, C., and Bryant, C. M., 2006. Scientific Status Summary-Food Mycotoxins: An Update. Journal Of Food Science, 71(5):R51-R65.
- 21) Desjardins, A. E., 2006. Fusarium Mycotoxins-Chemistry, Genetics and Bio. APS Press, St. Paul, MN, USA, 260 pp.

DİPLOMALI PİLİÇ*

Türkiye piliç eti sektörünün öncü markası Beypiliç'in yurt içinden ve yurt dışından aldığı kalite belgeleri, hiçbir zaman taviz verilmeyen yüksek üretim kalitesinin en iyi kanıtı.

beypiliç®

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

www.beypilic.com.tr

RASFF bildirimlerinin 61'i Türkiye kaynaklı

2013 yılının 44. haftası ve 2014'ün 4. haftası arasında, RASFF'a 735 bildirim yapıldı. Bu bildirimlerin 61'i Türkiye menşeili ürünlerden kaynaklıydı.

HAZIRLAYAN: Fezal Belgin / MSc Gıda Güvenliği, Hijyen ve Yönetimi

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında riski diğer üye ülkelere ileterek risk hakkında bilgi alışverişinin sağlanmasına yarayan hızlı ve etkili bir iletişim aracı olarak çalışıyor.

2013 yılının 44. haftası ve 2014'ün 4. haftası arasında, RASFF'a 735 bildirim yapıldı. Bu bildirimlerin 61'i Türkiye menşeili ürünlerden kaynaklı olup, bildirimlerin büyük bir kısmının (35) ürünlerde mikotoksin tespit edilmesinden dolayı oluştuğu tespit edildi. Mikotoksin bildirimleri ürün bazında incelendiğinde, bildirimlerin en fazla incir (23) ve Antep fıstığında (7) rapor edildiği, fındık (2), karışık kuruyemiş (2) ve biber (1) ürünlerinde de daha az sayıda bildirim yapıldığı gözlemlendi.

Türkiye ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak 14 bildirim oluşturuldu. Ürün bazında incelendiğinde ise pestisit kalıntılarına en fazla biberde (13) rastlandı. Üzüm ile ilgili olarak sadece bir bildirim gerçekleşti.

Türkiye ile ilgili yapılan diğer bildirimler ise şüpheli ve uygunsuz sağlık sertifikası (2), rapor eksikliği (1), ağır metal (1), migrasyon (1), ürünlerde böceklenme (2), patojen kontaminasyonu (1) ve yüksek miktarda gıda katkı maddesi (2) kullanılması olarak özetlenebilir.

61 OF RASFF NOTİFİCATİONS ARE REPORTED FROM TURKEY

Between the 16th and the 30th weeks of 2013, RASFF received 795 notifications and 43 of them were from Turkey.

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
12.20.13	Yunanistan	PVC filmde yüksek oranda migrasyon (18 mg/dm^2) (İsviçre üzerinden)	Tüketiciden geri çağrıldı
10.28.13	İtalya	Fırında nickel (0.886 mg/kg - ppm) ve manganese (0.208 mg/kg - ppm) migrasyonu	Ürüne el konuldu
11.8.13	Almanya	Üzümde methomyl (toplam: methomyl and thiocarb 0.056 mg/kg - ppm)	Aksiyon alınmadı
11.15.13	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (18.5 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11.15.13	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (11.7 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
11.25.13	Avusturya	Kutu incirde ochratoxin A (330 µg/kg - ppb) Slovakya aracılığıyla Türkiye'den gelen	Piyasadan çekildi
12.10.13	İsviçre	Biberde methomyl (0.08; 0.06 mg/kg - ppm)	Aksiyon alınmadı
12.27.13	Slovenya	Kuru kayısıda sülfit (1070 mg/kg - ppm) (Slovenya'da paketlenmiş)	Tüketiciden geri çağrıldı
10.29.13	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 5.5; Tot. = 18.3 µg/kg - ppb)	İmha edildi
11.4.13	Bulgaristan	Taze biberde malathion (0.04 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
11.4.13	Bulgaristan	Taze biberde malathion (0.038 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.4.13	Bulgaristan	Taze biberde malathion (0.288 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.6.13	Hırvatistan	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 14.4; Tot. = 31.9 mg/kg - ppm)	İade edildi
11.8.13	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 11.59 µg/kg - ppb)	İade edildi
11.11.13	Bulgaristan	Taze biberde carbendazim (0.172 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.11.13	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 14; Tot. = 29 mg/kg - ppm)	Mahrecine iade
11.11.13	İspanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 12.7; Tot. = 16.7 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11.11.13	Bulgaristan	Taze biberde formetanate (0.143 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.19.13	Bulgaristan	Taze biberde carbendazim (0.556 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
11.19.13	Bulgaristan	Taze biberde malathion (0.089 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.19.13	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 76.0; Total = 130.3 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
11.20.13	Danimarka	Karışık kuruyemişte aflatoksin (B1 = 8; Tot. = 21 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
11.21.13	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 11.09; Tot. = 12.34 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11.26.13	Hollanda	Kuru incirde ochratoxin A (30 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11.29.13	Polonya	Kuru incirde böceklenme	İade edildi
12.4.13	Malta	Kuru üzümde aflatoksin (B1 = 17; Tot. = 17.7 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
12.5.13	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 0.5 / B1 = 38.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
12.5.13	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 38.6; Tot. = 43.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
12.11.13	İtalya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2580 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12.16.13	İngiltere	Analitik rapor eksikliği (incir için)	İmha edildi
12.30.13	Bulgaristan	Taze biberde formetanate (0.082 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1.2.14	Bulgaristan	Taze biberde formetanate (0.251 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1.7.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.5 10.5; Tot. = 41 µg/kg - ppb)	İade edildi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
1.15.14	Bulgaristan	Taze biberde formetanate (0.078 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1.21.14	Bulgaristan	Taze biberde malathion (0.034 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1.21.14	Bulgaristan	Biberde thiophanate-methyl (0.265 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
1.21.14	Fransa	Kuru incirde (B1 = 35; Tot. = 44 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1.21.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 15.2 / B1 = 43.6 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1.21.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 2.5 / B1 = 63 / B1 = 2.5 / B1 = 75 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1.22.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 15.2; Tot. = 31.4 / B1 = 43.6; Tot. = 87.8 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1.22.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 47; Tot. = 74 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1.22.14	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 46; Tot. = 67 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
11.22.13	Avusturya	Kimyonda Salmonella spp. (varlık /25g) (Almanya üzerinden)	İmha edildi
12.23.13	Avusturya	Biberde aflatoksin (Tot. = 44 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
11.12.13	Bulgaristan	Balda sulfamethazine (24.42 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
10.30.13	İtalya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 7.1; Tot. = 36.3 / B1 = 7.6; Tot. = 38.1 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
10.31.13	Fransa	Ambalajda bilgi eksikliği (fındık için)	Yetkililer bilgilendirildi
11.27.13	Hollanda	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 30; Tot. = 33 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
12.3.13	İtalya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 15.9; Tot. = 18.1 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
12.4.13	Bulgaristan	Sahte sağlık belgesi şüphesi (badem için)	İade edildi
12.10.13	Almanya	Organik fındıkta aflatoksin (B1 = 4.10; Tot. = 18.32 µg/kg - ppb)	İade edildi
12.12.13	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 36.53; Tot. = 38.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
12.18.13	Belçika	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 30; Tot. = 56 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
12.27.13	İtalya	Bademde böceklenme	İthalata izin verilmedi
12.27.13	İtalya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 58; Tot. = 62 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1.10.14	Almanya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 27.6; Tot. = 41.6 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
1.13.14	Fransa	Antep fıstığında aflatoksin (Tot. = 16.8)	İade edildi
1.16.14	Fransa	İç fındıkta aflatoksin (B1 = 12.3; Tot. = 41.3 µg/kg - ppb) Türkiye üzerinden	İmha edildi
1.17.14	İngiltere	Antep fıstıklı barda aflatoksin (B1 = 24.2; Tot. = 25.9 µg/kg - ppb)	İmha edildi
1.17.14	Almanya	Karışık kuruyemişte aflatoksin (B1 = 12.71; Tot. = 14.7 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
1.21.14	İngiltere	Yanlış sağlık belgesi (Antep fıstığı için)	İade edildi

ABONELİK FORMU

Bir yıllık abonelik
50 ₺

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : .....

Telefon : (.....) ..... Ev İş Dahili :.....

GSM : (.....) ..... E-mail:.....@.....

Dergiyi teslim almak istediğiniz adres :.....

.....

Semt :..... İlçe :..... Posta Kodu :..... İl:.....

FATURA BİLGİLERİ

Vergi Dairesi :.....

Vergi Numarası :.....

T.C. Kimlik Numarası :.....

BANKA BİLGİLERİ

Tematik Medya Yayınılık ve Ajans Hiz. Ltd. Şti.
Garanti Bankası: 277-6295924
IBAN: TR47 0006 2000 2770 0006 2959 24
Tel: 0216 350 23 92 Faks: 0216 350 23 94
e-mail : ggd@tematikmedya.com

Kredi kartı ödemesiyle abone olmak için
0216 350 23 92 numaralı telefonumuzu arayabilirsiniz...

ETKİNLİK TAKVİMİ

Mart ve Nisan ayında gerçekleştirilecek olan önemli fuar, konferans, sempozyum ve etkinlikler takvimi.

MART

8 – 12 Mart

Dünya Unlu Mamüller, Pastane Ürünleri, Dondurma, Çikolata ve Şekerli Mamüller Ticaret Fuarı

Europain & Intersuc 2014 /World Bakery, Pastry, Ice-Cream, Chocolate, Confectionary Trade Show

Yer: *Nord Villepinte/ Paris/ Fransa*

Bilgi için: *www.europain.com*

13 – 16 Mart

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu'nun Kuruluşunun 10. Yıl Kutlaması ve Uluslararası Kongre ve Sergisi

Yer: *Titanic Deluxe Belek/ Antalya*

Bilgi için: *www.tusaf.org*

19 – 22 Mart

Uluslararası Katılımlı Ulusal Biyosidal Kongresi

Yer: *Kremlin Palace/ Kundu / Antalya*

Bilgi için: *www.biyosidal2014.org*

NİSAN

2 – 5 Nisan

IX. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi

Yer: *Sheraton Hotel/ Ankara*

Bilgi için: *www.dmrturizm.com.tr / www.bdk2014.org*

10 – 13 Nisan

IBATECH 2014,
7. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

Yer: *İstanbul Fuar Merkezi/ Yeşilköy/ İstanbul*

Bilgi için: *www.messe-stuttgart.com.tr / www.ibatech.com.tr*

17 – 19 Nisan

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

Yer: *Çukurova Üniversitesi Mithat Özhan Amfisi/ Adana*

Bilgi için: *gida2014@cu.edu.tr / www.gida2014.cu.edu.tr*

EVENTS CALENDAR

Calendar of major expo, conferences, symposiums
and events in March and April.

NİSAN

10 – 13 Nisan

IBATECH 2014,
7. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

Yer: *İstanbul Fuar Merkezi/ Yeşilköy/ İstanbul*

Bilgi için: *www.messe-stuttgart.com.tr / www.ibatech.com.tr*

17 – 19 Nisan

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

Yer: *Çukurova Üniversitesi Mithat Özhan Amfisi/ Adana*

Bilgi için: *gida2014@cu.edu.tr / www.gida2014.cu.edu.tr*

20 – 23 Nisan

TÜYEM 12. Uluslararası Yem Kongresi ve Fuarı

Yer: *Mardan Palace /Antalya*

Bilgi: *www.turkiyeyembir.org.tr / www.info.org*

23 – 26 Nisan

20. Uluslararası Unlu Mamüller ve Şekerli Mamüller Ticaret Fuarı

Modern Bakery Moscow 2014 / 20th International Trade Fair for Bakery and Confectionery

Yer: *Expocentre Fairgrounds/ Moskova/ Rusya*

Bilgi için: *www.modernbakery-moscow.com*

24 – 26 Nisan

Gıda Bileşenleri İstanbul 2014 Fuarı - Fi Istanbul 2014 / Food ingredients Istanbul 2014

Yer: *İstanbul Lütfi Kırdar Fuar ve Kongre Merkezi/ İstanbul*

Bilgi için: *www.fi-istanbul.com / www.foodingredientsglobal.com*

24 – 27 Nisan

12. Asya Arıcılık Derneği Konferansı
12th Asian Apicultural Association Conference

Yer: *Miracle Resort Hotel /Antalya*

Bilgi için: *www.teamcon.com.tr / www.aaaconference2014turkiye.org*

Kaynak: Prof. Dr. M. Hikmet Boyacıoğlu / Okan Üniversitesi

Fi İSTANBUL: GELECEĞİN GIDA ENDÜSTRİSİNİ ŞEKİLLENDİRİYOR

Türkiye'nin büyüyen ekonomisi ve İstanbul'un iki kıtayı birleştiren tek dünya şehri olarak sağladığı stratejik coğrafi konum, global ve bölgesel gıda içeriği uzmanları için eşsiz bir buluşma ortamı sunmaktadır.

Eğer aradığınız; doğal içerikler, inovatif ambalajlama çözümleri ya da yeni bir pazarlama stratejisi ise, Fi İstanbul asla kaçırmak istemeyeceğiniz bir etkinlik!

Başarı için mükemmel fırsat!

Ücretsiz giriş için hemen kaydınızı yaptırın. Online kayıt yaptırmayan ziyaretçiler için fuar giriş ücreti 50 TL' dir

Kayıt Kodunuz 1178

Fi Food ingredients Istanbul

Ni Natural ingredients

Gıda Bileşenleri, Çözümleri, Yardımcı ve Katkı Maddeleri Fuarı

24-26 Nisan 2014
Lütfi Kırdar, İstanbul Kongre ve Sergi Sarayı

@Fi_Global #FiIstanbul

Fi Global

Fi Global - Food ingredients Global

Destekleyenler:

GIDAKAT

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

KOSGEB

Hemen kaydolun: www.fi-istanbul.com/kayit

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) İZNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.

Fi Europe | Fi Asia | Fi Philippines | Fi South America | Fi India | Fi Asia-China | Fi Istanbul | Hi Europe

Bizimkisi bir aşk hikayesi!

40 yıl

Sultan

"Mutlu et kendini"

Sultan sucukla yumurtanın dillere destan aşkını en iyi anlayanlar, Sultan sucuğu tadanlar! Hadi, bu Pazar siz de yumurtalı bir **Sultan Sucuk** yapın, gerçek aşk neymiş anlayın!

Sultan Et etbir üyesidir.

www.sultanet.com

re:ajans

SOS chemicals

HİJYENİK ÜRETİM YAPIN, İŞLETMENİZİN DEĞERİNİ ARTIRIN.

İşletmede verimliliği sağlamak için hijyenik gıda üretimi yapmanın önemini biliyoruz. Bu yüzden tam 13 yıldır temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerimiz ile gıda üreticilerinin hijyen ve kalite anlayışlarına yönelik sürdürülebilir çözümler sunuyoruz.

Süt Sektörü

Et İşleme Sektörü

Ziraat

Çiftlik Hijyeni

İçecek Sektörü

Gıda İşleme

www.soschemicals.com / satis@soschemicals.com www.facebook.com/soschemicals